1800

LA VERA
CUCINIERA
GENOVESE
FACILE ED ECONOMICA

OSSIA

maniera di preparare e cuocere ogni sorta di vivande

ALL'USANZA DI GENOVA

premessovi un elenco dei vocabali attinenti alla cucina
menzionati nel corso di questa operetta
colle corrispettive voci genovesi
ed aggiuntovi in fine
UN INDICE GENERALE

EDIZIONE SESTA

1893

TORINO
Tip. e Lib. GIACOMO ARNEODO
Via Torquato Tasso num. 5.

BIBLIOTECA CASTROLUCA
A.M.S.A.S.
ACADEMIA SABELLA

PREFAZIONE

La favorevole accoglienza che il Pubblico va facendo alla nuova **Cuciniera Piemontese**, *edita non ha guari coi nostri tipi, mentre ci è premio per la cura e diligenza prodigatele, ci riconferma nel nostro criterio già espressovi, essere lo scopo principale di questi popolari trattatelli di gastronomia di mettere la buona massaia o qualsiasi persona, ancorchè priva di cognizioni culinarie, nella possibilità di confezionarsi dei buoni piatti di cucina, salubri, economici e nutritivi, così da poter servire tanto alla mensa comune, come a quella dell'opulente: dando delle ricette esplicite e chiare, pronte e non troppo costose, in modo da mettere il* confortable *anche alla portata delle piccole borse: indicando i mezzi d'esecuzione più semplici, la scelta e l'uso più giudizioso dei condimenti: ed insegnando tutto l'utile che ancora si possa trarre dai rilievi.*

E così, informati a questo concetto essenzialmente pratico, ci proponemmo di dare alla luce una **Nuova Cuciniera Genovese,** *che nulla avesse ad invidiare alle sue consorelle più anziane, e potesse di meglio vantare una più completa ed accurata compilazione, così che, ben seguendo i suoi insegnamenti, facilmente si riuscisse ad imbandire un buon pranzo col sistema esclusivamente genovese, il quale, per squisitezza e buon gusto, non la cede certamente ai più riputati sistemi gastronomici delle altre provincie d'Italia.*

In questa nuova pubblicazione adunque nulla si trascurò di quanto possa aver relazione colla preparazione culinaria delle singole parti che compongono il pasto; e le diverse materie si trovano disposte con quell'ordine che più ci parve ragionevole.

Esposte le abbondanti nozioni per la conservazione delle sostanze alimentari, la **Nuova Cuciniera Genovese** *entra nel suo vero campo d'azione colle ricette per la preparazione dei sughi, delle salse e guernizioni; seguono i brodi, le minestre e zuppe condite sì al grasso che al magro, ed i lessi; vengon dopo, fra le cose principali, la cucinazione degli erbaggi, funghi e legumi, i fritti e gli umidi di grasso e di magro, le vivande ripiene, gli arrosti; indi la preparazione delle insalate e le frittate; neppure la pasticceria è stata tralasciata o negletta, e si scelsero le migliori ricette sia per la confezione di torte, focacce e budini, che pei sciroppi, marmellate e preparazioni di frutta; dopo si hanno i dolci diversi ed i latticini; segue ancora il modo di fare i gelati, ed in ultimo sonvi gli insegnamenti pratici necessari per la fabbricazione di rosolii e liquori.*

Da questa sommaria enumerazione delle materie facilmente si può comprendere esservi ampia ragione di sperare che tutte le esigenze pretese da una buona guida gastronomica vi si trovino soddisfatte, e con tale speranza ci lusinghiamo che anche questa nostra Operetta abbia ad incontrare il favore del Pubblico, tanto da noi desiderato.

GLI EDITORI

PREPARAZIONI

PER LA

CONSERVAZIONE DELLE SOSTANZE ALIMENTARI

1. — Conservazione del burro.

La conservazione del burro si effettua in due maniere, o fondendolo, o colla salatura.

Per salarlo basta incorporarlo con cura, impastandolo, con sale di cucina in polvere ben secco, adoperando però del burro il più fresco possibile. La proporzione è di 500 grammi di sale per 10 chilogrammi di burro. Si rinchiude in seguito detto burro in vasi di terra verniciati, premendolo bene affine di non lasciar alcun interstizio; si ricopre alla superficie di una rotella di lino a tessuto chiara, e sopra si sparge un po' di sale, passando gli orli; poi lo si chiude con un foglio di pergamena legato attorno con uno spago. Il burro salato si conserva più d'un anno.

La fusione sarebbe un buon metodo, se non avesse l'inconveniente di comunicare al burro un gusto acre che impedisce di poterlo mangiare col pane. Per ben operare la fusione si deve aver cura di non scaldarlo che a 90 o 100 gradi, e mantenere il burro liquido abbastanza tempo onde permettere alla caseina ed al siero di deporre, ed alle altre impurità di galleggiare sulla superficie. Il liquido, sbarazzato da queste scorie e decantato dolcemente in vasi proprii di poca capacità ed a stretto orifizio, non ha più bisogno che d'essere turato come è stato detto.

2. — Conservazione delle uova.

Prendete la quantità di uova che volete conservare, osservando che siano ben fresche; ponetele in una salvietta che unirete e legherete ai quattro angoli, e, così preparate, immergetele in una caldaia d'acqua bollente, operando con delicatezza affinchè le uova non s'abbiano a rompere. Dopo che avranno bollito quasi un minuto (che osserverete coll'orologio alla mano), ritirate le uova, toglietele dalla salvietta, avendole prima fatte sgocciolare; e dopo asciugate e fredde, riponetele in luogo fresco ed asciutto, chiuse in vasi di vetro o d'altra materia. Mediante questa leggiera cottura i pori del guscio rimangono otturati da uno strato di albumina che il calore ha coagulato internamente, e così viene impedita l'influenza dell'aria e l'evaporazione. Queste uova possono conservarsi per parecchi mesi, e rimangono buone a tutti gli usi della cucina.

3. — Conservazione dei tartufi.

I tartufi che si vogliono conservare per alcun tempo, debbono essere scelti fra i più sani ed asciutti. Provvedetevi di una cassetta di legno con coperchio, e di sufficiente quantità di sabbia di fiume o di mare finissima e ben secca. Cominciate col fare uno strato di sabbia dello spessore di tre o quattro centimetri sul fondo della suddetta cassa, disponete sopra questo primo strato di sabbia tanti tartufi quanti ve ne possono stare, mantenendoli però discosti gli uni dagli altri affinchè non si tocchino fra di loro, indi copriteli con un altro strato di sabbia, e sopra questo disponete altri tartufi, continuando così sino a che abbiate riempita totalmente la cassa, avvertendo di terminare l'operazione con uno strato di sabbia, e ponendo cura costantemente a che i tartufi non si tocchino in nessun modo fra loro. Da ultimo chiudete con chiodi il coperchio, e turate con gesso

da presa tutte le commessure del legno, in guisa che l'aria non possa in nessun modo penetrare nella cassa, la quale, così preparata e disposta, collocherete in luogo fresco ed asciutto.

In tal maniera potete conservare per tre o quattro mesi i tartufi bianchi del Piemonte, e per maggior tempo quelli neri di Norcia.

4. — Disseccazione delle piante e dei legumi.

In generale tutti gli erbaggi dell'orto che voglionsi conservare per mezzo della disseccazione, si devono raccogliere freschi e ben maturi. Le piante e le radici succose devono essere scottate, immergendole nell'acqua bollente per qualche minuto; poi si passano nell'acqua fresca, si ritirano, si fanno scolare, e finalmente si lasciano seccare sia esponendole al sole, sia ponendole in un forno non troppo caldo. Le piante aromatiche come il basilico, la salvia, il pepolino, la menta, il rosmarino, ecc., si fanno seccare al sole disponendole sopra appositi graticci, dopo averle mondate secondo la loro specie. Allorchè poi l'erba è disseccata, la si tiene esposta all'aria in luogo fresco e ventilato, e prima di servirsene pei bisogni della cucina la si fa rinvenire nell'acqua tiepida.

5. — Conservazione del basilico.

Per avere disponibile anche nell'inverno questa pianticella aromatica, tanto in uso nella cucina genovese, come vedremo in appresso, per il condimento delle minestre di magro, dovete procurarvene nell'estate quella quantità che credete necessaria ai vostri bisogni, staccarne le foglie, gettando via i gambi, e lavarle in acqua fresca a fine di toglierne la terra che vi può essere aderente, e dopo averle bene asciugate con una salvietta, porle in un vaso o alberello e coprirle con olio d'oliva. Fatto ciò, chiudete ermeticamente il recipiente, sia col proprio tappo smerigliato, se ne è provvisto; sia con un turacciolo di

sughero; sia infine, in mancanza di meglio, con una pergamena legata con spago in giro. Così conservato, il basilico mantiene tutte le sue qualità aromatiche; e quando avrete a farne uso, nulla lo farà distinguere da quello fresco.

6. — Conservazione del prezzemolo e del cerfoglio.

Pigliate del prezzemolo, fatelo seccare al forno; essendo secco, lo terrete in un luogo asciutto, od in una scatola. Questo prezzemolo è molto utile nell'inverno, essendo ordinariamente difficile a ritrovarne; per servirvene, non avrete che a metterlo ad immollare nell'acqua tiepida la sera avanti, che in questa maniera ripiglia la sua forza e colore, come nella sua stagione.

Il cerfoglio s'accomoda nella stessa maniera.

7. — Conservazione dei carciofi.

Levate tutte le foglie e la barba con un coltello, del fondo di essi non lasciate altro che quello che è buono a mangiare; gettateli nell'acqua fresca a misura che li nettate, affinchè non divengano neri: in seguito levateli dall'acqua, infarinateli bene, disponeteli sopra qualche cosa per farli seccare al forno.

Quando vogliate servirvene, bisogna lasciarli prima nell'acqua per venti ore.

Alcuni raccomandano di farli cuocere nell'acqua per levar loro più facilmente la barba; del resto la preparazione è la medesima.

8. — Conservazione degli sparagi.

Levate agli sparagi quello che non è buono, fateli alquanto bollire nell'acqua con sale e butirro; tuffateli nell'acqua fresca, cavandoneli subito; lasciateli sgocciolare e raffreddare; indi metteteli per lungo in una pignatta, con chiodi di garofano intieri, sale, cedro verde, metà acqua ed altrettanto aceto; copriteli di un pezzo di tela in doppi,

e per disopra due dita di butirro liquefatto; riponeteli in un luogo temperato.

Quando volete servirvene, metteteli ad immollare nell'acqua, e fateli cuocere come gli altri.

9. — Funghi secchi.

Prendete dei funghi morecci, detti anche funghi porcini, che sceglierete dei più belli; raschiatene bene con un coltello i gambi per togliere loro tutta la terra senza intaccarne possibilmente la pellicola; affettate indi separatamente i gambi stessi per il lungo, e le loro cappelle trasversalmente, procurando che le fette non sieno più grosse dello spessore di uno scudo; distendete sopra dei graticci i vostri funghi così preparati, ed esponeteli al sole finchè siano completamente seccati; dopo di che li conserverete in sacchetti di carta, che terrete in luogo asciutto, acciò non ammuffiscano. Alcuni usano seccare i funghi al calore del fuoco, infilandoli con refe, dopo averli affettati come abbiam detto sopra, e poi esponendoli in prossimità del camino.

Quando vuolsi far uso di questi funghi, se ne prende la quantità necessaria, e si lasciano ammollire per pochi minuti nell'acqua tiepida.

10. — Funghi in salamoia.

Prendete dei funghi morecci o porcini, sani e giovani; nettateli bene dalla terra stropicciandoli con una salvietta; intanto mettete al fuoco una pignatta con acqua ed aceto (due terzi dell'una ed un terzo dell'altro), a cui aggiungerete un poco di sale, e quando bolle, mettetevi dentro i funghi; dopo un bollore ritirateli e fateli sgocciolare. Collocate allora i vostri funghi entro un alberello adattato, disponendoveli a suoli ben compatti, e quando li avrete così tutti disposti, versatevi sopra una salamoia di 300 grammi di sale in un litro d'acqua, che avrete fatto bollire a parte e poi raffreddare. Ciò fatto, porrete sui funghi una lastra di lavagna od un testo, su cui collocherete un

peso di pietra a fine di tenere i funghi compressi, e finalmente coprirete l'alberello.

In questa guisa conserverete i vostri funghi anche per un anno, nè datevi pensiero se l'acqua che sornuota si farà nera ed anche d'ingrato odore: quest'acqua è quella che li mantiene. Quando vorrete servirvene, togliete dal recipiente la quantità di funghi che vi abbisogna, lavateli in due acque molto calde, tenendoli nella seconda almeno dieci minuti; poi cambiate quest'acqua con altra fredda, nella quale lascierete i funghi per tre o quattro ore, e finalmente passateli in un'ultima acqua fresca lasciandoveli un' altr' ora, dopo di che li farete sgocciolare, per poi friggerli in pezzi, infarinandoli ed immergendoli in uovo sbattuto.

11. — Funghi sott'olio.

Scegliete dei funghi morecci giovani e molto piccoli, nettateli bene dalla terra, servendovi all'uopo di una salvietta; lavateli e fate loro sgocciolare tutta l'acqua, indi metteteli in una caldaia con aceto o vino bianco in quantità da ricoprirneli, e sale in ragione di 120 grammi per ogni litro di liquido adoperato; lasciate così bollire i vostri funghi per circa venti minuti, aggiungete poi un poco di noce moscada pestata, 25 grammi di pepe in grani, 12 grammi di cannella in pezzi, alcuni garofani, quattro spicchi d'aglio, qualche ramoscello di rosmarino e due foglie di lauro, e lasciateli bollire ancora per altri dieci minuti; ritirateli poscia dal fuoco, togliete l'aglio, il rosmarino ed il lauro, chiudete i funghi in un sacchetto di tela a fine di spremerne con facilità (senza romperli o schiacciarli) l'umido che contengono, poscia poneteli negli alberelli, nei quali avrete accomodato all'intorno alcune foglie di lauro, ed a strato per strato spargetevi sopra pezzi di cannella e di noce moscada, e finalmente versatevi sopra tanto olio da rimanerne i funghi intieramente coperti. Indi chiudete bene i vasi e serbateli in luogo fresco.

12. — Funghi uovoli sott'olio.

Prendete quattro chilogrammi di uovoli piccoli e sani, mondateli bene lasciandovi un poco del loro involucro bianco, e poneteli in una caldaia con mezzo litro di vino bianco, che non sia dolce, ed altrettanto aceto buono, e sale a sufficienza; fateli così bollire per quindici o venti minuti, indi aggiungetevi un piccolo bicchiere d'olio fino, altrettanto vino di Marsala, alcuni garofani, mezza noce moscada pestata, un po' di cannella, 25 grammi di pepe in grani e due foglie di lauro; lasciateli cuocere ancora per circa dieci minuti, ritirateli poscia dal fuoco e lasciateli raffreddare. Il giorno appresso accomodateli negli alberelli cogli ingredienti suddetti, e ricopriteli di olio. Dopo ciò chiudete i vasi e serbateli pel bisogno.

13. — Funghi nell'aceto.

Prendete dei funghi morecci giovani e sani, nettateli dalla terra, lavateli in acqua fresca, e fateli poscia sgocciolare; indi poneteli in una caldaia sul fuoco, ricopriteli di aceto bianco, e per ogni litro di questo aggiungerete 120 grammi di sale; lasciate così bollire i funghi per circa venti minuti, dopo di che aggiungerete una mezza noce moscada pestata, 25 grammi di pepe in grani, 12 grammi di cannella in pezzi, 8 o 10 garofani, 4 spicchi d'aglio, 2 ramoscelli di rosmarino e qualche foglia di lauro; fate cuocere per altri dieci o quindici minuti, ritirate indi la caldaia dal fuoco, e, toltone l'aglio, il rosmarino ed il lauro, versate i funghi in un pannolino, a fine di farne scolare tutto l'aceto di cui vi siete serviti per farli cuocere, lasciando all'uopo bene stretto e sospeso il tutto per alcune ore. Fatto ciò, non vi resta che a riporre i funghi in apposito alberello, accomodandoveli a strati, ed a versarvi indi sopra tanto aceto nuovo da ricoprirneli. Così preparati e chiusi gli alberelli, sarà vostra cura serbarli in luogo

fresco e di cambiarne l'aceto qualora possiate accorgervi che il vecchio incominci ad ammuffire.

14. — Funghi uovoli nell'aceto.

Provvedetevi di quattro chilogrammi di uovoli piccoli e sani, mondateli bene lasciandovi aderente poco del loro involucro bianco, e metteteli in una caldaia con un litro di buon aceto bianco e sale in quantità proporzionata; lasciateli cuocere per circa venti minuti, poscia aggiungetevi alcuni garofani, noce moscada, un po' di cannella, 25 grammi di pepe in grani e due foglie di lauro, lasciandoli bollire per altri dieci minuti; dopo di che ritirateli dal fuoco, fateli bene sgocciolare premendoli dentro un pannolino, riponeteli in appresso negli alberelli ricoprendoli con nuovo aceto e nuovi aromi, e turate finalmente i recipienti.

15. — Peperoni in aceto.

Prendete la quantità di peperoni verdi che volete preparare per il vostro uso, asciugateli bene ad uno ad uno con una salvietta, e poneteli esposti ad una bella giornata di sole, distesi su d'una tavola; dopo ciò mettete i peperoni negli alberelli, ricopriteli di aceto buono, e dopo tre o quattro giorni colate questo primo aceto per sostituirvene del nuovo.

Potrete aggiungervi anche alcune cipolline intiere. Se dovrete servirvi presto dei peperoni così conciati, sarà meglio che, prima di versarvi sopra l'aceto, facciate bollir questo in una caldaia, per versarlo poi caldo sui peperoni; avvertendo però in questo caso di non turare gli alberelli se non dopo che l'aceto siasi intieramente raffreddato.

16. — Cetriuoli in aceto.

Sceglietene dei piccolissimi, nettateli ed asciugateli bene ad uno ad uno con una salvietta, indi salateli ed avvolgeteli in una tela, lasciandoli così per ventiquattro ore. Dopo ciò poneteli negli

alberelli che avete destinati all'uopo, e versatevi sopra dell'aceto bollente in quantità sufficiente da ricoprirli. Il giorno appresso i cetriuoli avranno preso un color giallo; allora colate l'aceto, lasciando i cetriuoli all'asciutto, ponetelo nuovamente in una caldaia a parte, e quando incomincia a bollire, aggiungetevi i cetriuoli, i quali tosto riprendono il loro color verde; lasciate bollire ancora per due o tre minuti, ritirate i cetriuoli, riponeteli negli alberelli, e versatevi sopra del nuovo aceto freddo, aggiungendo alcune cipolline, serpentaria e qualche spicchio d'aglio. Turate finalmente i recipienti, e serbate per l'uso. Dopo otto giorni questi cetriuoli si possono mangiare.

17. — Cipolline nell'aceto.

Scegliete cipolline piccole e bianche; mondatele del primo involucro, e versatevi sopra dell'aceto bollente abbastanza per ricoprirle. Lasciate raffreddare, avvertendo di non chiudere il vaso, ed il giorno appresso colate tutto l'aceto, unite alle cipolline del sale, pepe in grani, cannella in pezzi ed erba serpentaria; colmate l'alberello con nuovo aceto freddo, e riponetelo in un luogo fresco.

18. — Rape nell'aceto.

Abbiate cura di scegliere delle rape piccolissime e giovani; date loro un taglio in croce, e fatele cuocere un poco in aceto con alquanto sale, indi lasciatele sgocciolare bene, ponetele in un alberello, e copritele d'aceto, che rinnoverete dopo due o tre giorni.

19. — Fagioletti conciati.

Scegliete dei fagiolini ancor verdi col loro baccello, detti comunemente fagiolini in erba; fateli bollire per alcuni minuti nell'aceto con alquanto sale, pepe in grani, garofani e noce moscada; indi ritirateli, fateli sgocciolare, poneteli negli alberelli con alcune droghe, come cannella, macis,

garofani, ecc., e ricopriteli d'olio. Ciò fatto, chiudete i recipienti e serbateli in un luogo fresco.

Preparansi i fagioletti anche all'aceto, procedendo in tutto come abbiamo detto pei cetriuoli (N° 16).

20. — Melanzane conciate.

Sceglietene delle più piccole, togliete loro l'involucro o calice, lasciandovi però il picciuolo, e fatele alquanto cuocere in aceto con molto sale; a mezza cottura aggiungetevi una noce moscada pestata, garofani e pepe in grani; ponetele indi in un sacchetto per farle bene sgocciolare, mettetele poi nell'alberello con cannella e garofani, ricopritele d'olio, e chiudete il vaso, che serberete in luogo fresco.

21. — Conserva di pomidoro.

Tagliate nel mezzo i pomidori, fateli bollire in una pentola o caldaia senz'acqua con un po' di sedano e carota; indi passateli per lo staccio, e mettetene il risultato in un sacchetto di tela, per far colare la parte acquosa, durante dieci a dodici ore; indi mettete nuovamente in una casseruola la polpa residuante del pomidoro, unitamente a giusta dose di sale e alquanto olio, e fate bollire il tutto, avvertendo di rimestare ben bene. Quando la conserva si sarà condensata alquanto, ritiratela dal fuoco, ponetela negli alberelli, lasciandovela raffreddare, e finalmente copritela d'olio. Gli alberelli poi così preparati dovrete tapparli con pergamena e tenerli in luogo fresco, affinchè la conserva si mantenga meglio.

22. — Pomidori in salamoia.

Si possono conservare i pomidori per l'inverno mediante la semplice salamoia. Prendonsi pomidori perfettamente maturi, si collocano intieri, e senza premerli, entro alberelli adatti, e vi si versa sopra la salamoia composta di 300 grammi di sale per ogni litro d'acqua, avvertendo che i pomidori

rimangano totalmente immersi, al qual fine si sovrappone ad essi una lastra di lavagna od uno scodellino, che entri facilmente nel recipiente, il quale devesi poscia tappare con pergamena e con un largo turacciolo di sughero. Si avverta, nel preparare la salamoia, di farla bollire e poi lasciarla raffreddare prima di versarla sui pomidori.

23. — Acciughe e sardelle in salamoia.

Prendete le acciughe o sardelle che volete salare, togliete loro la testa e le interiora, senza lavarle; preso poscia un alberello od un bariletto a vostro piacere, copritene il fondo con uno strato di sale marino, disponete sovr'esso uno strato d'acciughe o sardelle le une accosto alle altre, colla parte grossa verso la periferia del recipiente e la coda verso il centro, a guisa d'una ruota a fitti raggi: indi spargetevi sopra dell'altro sale, e continuate la stessa operazione sino all'ultimo, alternando sempre il sale ad ogni strato di pesce. Quando avrete empito interamente il recipiente, versatevi sopra alquanta salamoia composta di 300 grammi di sale per ogni litro d'acqua, che avrete preventivamente fatta bollire e poi freddare, e finalmente copritele con una lavagna che entri nel recipiente e sovrapponetevi un peso. Dopo un mese rinnovate la salamoia.

24. — Pesci e piccoli funghi marinati.

Le boghe, gli sgomberi, le acciughe, le sardelle, le anguille di mare e di fiume, gli zerri, i naselli sono i pesci che per lo più si usano marinare. Ecco la maniera di procedere: Prendete i pesci che avete prescelti per marinarli, friggeteli in padella con olio, indi poneteli sopra una carta sugante per farli alquanto prosciugare, e poi adagiateli in un recipiente adatto, a suolo a suolo, spolverizzandoli di sale. Fate intanto soffriggere a parte, in una casseruola con olio, dell'aglio trinciato e del rosmarino, a cui aggiungerete poscia

tanto aceto che basti, lasciando bollire il tutto. Raffreddata che sarà questa concia, versatela nel recipiente in cui avete accomodati i pesci, ricoprendone questi totalmente; chiudete il recipiente e serbate pei bisogni.

In tale guisa si possono anche acconciare i funghi piccoli con buona riuscita.

25. — Conservazione del pesce.

Accadendovi d'avere un salmone, uno storione od altro grosso pesce, senza occasione di immediato uso della totalità, per conservarlo acconciatelo nel seguente modo:

Mettete in una pesciaiuola metà acqua e metà vino bianco, oppure metà sidro, in quantità sufficiente che il pesce, che avete a far cuocere, bagni completamente; aggiungete del sale, pepe, un mazzetto guernito, chiodi di garofano, cipolle e carote tagliate in rotelle; fate bollire per una mezz'ora o tre quarti d'ora, indi metteteci il vostro pesce tagliato in fette della spessezza di due dita; cotto che sia, versate pesce e salsa in un vaso, il cui orifizio non sia troppo largo e che il pesce bagni completamente; coprite d'uno strato alto un dito di buon olio d'oliva, legate un foglio di carta forte sopra il vaso, che conserverete in un luogo fresco.

Quando volete mangiare di questo pesce, toglietene dal vaso e fatelo riscaldare sia sulla graticola, che in una salsa qualunque.

26. — Tonno sott'olio.

Prendete del tonno fresco, tagliatelo a pezzi e fatelo bollire per mezz'ora nell'acqua con molto sale, indi lasciatelo sgocciolare bene, in modo che abbandoni tutta l'acqua di cui si era imbevuto cuocendo, dopo di che accomodatelo a strati entro un piccolo barile, od in un vaso di terra o di latta, e ricopritelo d'olio. Finalmente chiudete il recipiente e serbatelo in luogo fresco.

27. — Brodo in tavolette.

Mettete al fuoco una caldaia con 15 litri d'acqua, 2 chilogrammi di coscia di manzo, 3 chilogrammi di zampe di vitella, due galline vecchie spezzate, una grossa cipolla abbrustolita sulla brage ed un poco di sedano, senza sale.

Fate bollire a fuoco lento per circa sei ore, schiumando bene il brodo, e passate ad un pannolino spremendo fortemente, affinchè le carni lascino tutto il loro sugo: lasciate poscia raffreddare il liquido, onde toglierne tutta la materia grassa che si rappiglia alla superficie; rimettetelo al fuoco con alquanto sale, e fatelo nuovamente bollire sintanto che sia ridotto alla consistenza d'un denso sciroppo, avvertendo, di mano in mano che si consuma, di cambiare la casseruola con una più piccola, a fine di poterlo continuamente rimestare con una spatola di legno, onde non prenda odore di bruciaticcio. Allorchè il brodo, continuando a consumarsi, avrà preso un colore rossiccio chiaro e sarà divenuto molto denso, versatelo in piccole forme di latta quadrilunghe, unte prima con olio fino, ovvero su d'una tavola di marmo levigata, egualmente unta con olio, e lasciate raffreddare; dopo di ciò levatelo dalle forme, e tagliatelo in pezzi quadrati se lo avete versato sul marmo; fate seccare le tavolette così ottenute ponendole su di una rete in filo di ferro in luogo caldo ed asciutto; involtatele poscia ad una ad una in fogli di carta unti con olio fino, e riponetele finalmente in vasi di vetro ben chiusi. Avvertite però di non involtare nella carta, nè riporre nei vasi le tavolette di brodo, finchè queste non siano perfettamente seccate e si rompano facilmente come la colla.

Queste tavolette possono conservarsi lunghissimo tempo, purchè si tengano chiuse ermeticamente nei vasi. Per servirsene non si ha che a farle sciogliere nell'acqua caldissima, la quale per tal

modo si converte in eccellente brodo. Le dosi da noi stabilite in questa ricetta bastano per ottenere circa 60 tazze di brodo.

28. — Conservazione delle frutta.

Bisogna che siano private d'aria, di calore e di luce, e principalmente che siano al riparo dal gelo e dall'umidità. Il luogo ove si conservano, deve essere, possibilmente, una stanza buia: una cantina ben asciutta sarebbe adattissima. Disponete le frutta, come mele, pere, ecc., sopra delle assi, avvertendo che non si tocchino fra di loro. Andrete a vederle frequentemente, e toglierete quelle che cominciano ad infracidare, perchè il loro contatto farebbe corrompere le altre. Se non si avesse uno spazio sufficiente, si potrebbe disporre le frutta in casse di legno poco profonde, e mettere queste le une sopra le altre.

L'uva, la si conserva alla vite sino ai primi geli involgendola in sacchetti di carta oliata. Dopo, mondata dagli acini guasti od intaccati, la si sospende, badando che i grappoli non si tocchino fra di loro.

SUGHI ED INTINGOLI

PER CONDIMENTO

29. — Gran sugo.

Prendete un chilogramma di rotella di vitello, tagliatelo a dadi, come pure 3 ettogrammi di lardo pestato, cinque o sei carote tagliate a dadi, quattro cipolle medie, un mazzetto d'erbe nel quale involgerete prezzemolo, due foglie di lauro, timo, basilico, chiodi di garofano; aggiungete a questo tre limoni tagliati a fette, da cui avrete tolta la pelle ed i noccioli; ponete il tutto in una marmitta di fresco stagnata, con 3 ettogrammi di burro fino;

passatelo a fuoco dolce, ammollite con brodo o consumato, fate andare, schiumate; lasciate cuocere per quattro o cinque ore, passate questa salsa ad uno staccio di crine e servitevene al bisogno.

30. — Sugo per condire la minestra al brodo.

Trinciate bene una cipolla, del sedano ed una carota, e ponete il tutto in una casseruola con burro e sale; lasciate soffriggere un poco, e poscia aggiungete qualche pezzetto di carne cotta, dei funghi freschi o secchi (avvertendo di farli prima rinvenire nell'acqua tiepida se sono secchi) e alcuni pomidori (o conserva, in mancanza di questi); lasciate cuocere per un altro quarto d'ora, aggiungendo un po' di brodo per mantenere l'umido, e finalmente passate il tutto per istaccio. Il sugo che ne ricaverete, lo aggiungerete alla minestra, versandovelo dentro quando essa è quasi cotta.

31. — Sugo per condire le pietanze.

Fate rosolare in una casseruola, con burro e midollo di manzo, mezzo chilogramma di carne tagliata a pezzi, spargendovi giusta dose di sale: poscia aggiungendovi prezzemolo, sedano, carota, un pugillo di farina, funghi secchi rinvenuti prima nell'acqua calda, e pomidoro; fate cuocere per un buon quarto d'ora, indi versate nella casseruola un mezzo bicchiere di vino bianco, e lasciate cuocere per alcuni altri minuti; finalmente aggiungete del brodo, e fate cuocere finchè la carne sia quasi disfatta. Allora passate il tutto per istaccio, comprimendo forte con un mestolo, ed avrete un ottimo sugo per condire qualunque pietanza.

32. — Sugo di vitella.

Prendete un bel pezzo di coscia di vitella, mettetelo al fuoco in una casseruola con burro e grasso pure di vitella, aggiungetevi una cipolla tagliata in quarti, sale e poco sedano; fate prendere alla carne un bel colore d'oro, rivoltandola

da tutte le parti e spruzzandola più volte col vino bianco, finchè non ne abbiate adoperato circa un mezzo bicchiere; quando la carne sarà ben rosolata, aggiungetevi tre o quattro pomidori, che avrete prima sbucciati, fatti a pezzetti e purgati dai loro semi, ed in mancanza di pomidori due cucchiai di conserva (N° 21) disciolta in poc'acqua calda, alcuni funghi freschi, se ve ne sono, e lasciate cuocere per un altro quarto d'ora. Ciò fatto, versate nella casseruola tanto brodo da ricoprirne la carne, aggiungete una cucchiaiata di farina abbrustolita, e fate cuocere il tutto a fuoco lento finchè la carne siasi pressochè disfatta ed il sugo alquanto concentrato. Allora passate per istaccio, rimettete al fuoco il sugo per farlo scaldare di nuovo, e conditene le vivande come verrà indicato in appresso.

33. — Sugo di manzo.

Mettete in una casseruola un bel pezzo di carne di manzo nella coscia o nella culatta, insieme con burro e midollo d'ossa: salate a sufficienza, ed aggiungete una cipolla trinciata, sedano, prezzemolo, carota e poco pepe; fate rosolar bene la carne, rivoltandola da ogni parte; indi spruzzatela con mezzo bicchier di vino bianco ed aggiungetevi sugo di pomidoro (N° 43) o conserva (N° 21) sciolta prima con poc'acqua calda ed alcuni funghi secchi, che avrete lasciato rinvenire nell'acqua tiepida. Fate cuocere così il tutto per un altro quarto d'ora: indi versatevi sopra del brodo in quantità da ricoprirne la carne: aggiungete un pugillo di farina, che farete stemperare bene nel liquido, e quindi lasciate finire di cuocere a lento fuoco finchè il sugo od intinto sia alquanto concentrato. Dopo ciò colate il vostro sugo, e servitevene per condire le vivande che indicheremo in seguito.

34. — Sugo di stufato.

Trinciate insieme dell'aglio e del rosmarino: metteteli in una casseruola con un pezzo di burro e giusta dose di sale, e lasciate un poco soffriggere;

poscia aggiungetevi della carne di manzo, o di vitella, o di castrato, secondo il vostro gusto, tagliata però a pezzetti, e fatela rosolare; dopo di che versatevi mezzo bicchiere di vino bianco, del sugo di pomidoro (N° 43), ed in mancanza di questo della conserva (N° 21) e un pugillo di farina abbrustolita, e lasciate ancora cuocere lentamente per mezz'ora; indi aggiungete del brodo, e lasciate condensare al fuoco il vostro sugo.

35. — Sugo o consumato ridotto.

Prendete uno o due garetti di vitello, e, sia per aumentare, sia per sostituire questi garetti, impiegate degli avanzi di carne di vitello; mettete il tutto in una marmitta di fresco stagnata, con quattro o cinque carote, due o tre cipolle, o un mazzetto di prezzemolo e cipolle; ammollite il tutto con eccellente brodo, o qualche buon sugo; fate schiumare la marmitta ed allungate più volte con acqua fresca; ponetela sull'angolo di un fornello, ed allorchè le carni si distaccheranno dalle ossa, passate il consumato attraverso una salvietta e lasciatelo raffreddare; chiarificatelo, fatelo ridurre a consistenza di salsa, avendo cura di rimestarla sempre, poichè va soggetta a bruciare, perciò badate di non farla andare a gran fuoco, ciò che potrebbe nuocere: essa deve essere di un bel giallo e trasparentissima; non mettetevi sale, ne avrà sempre abbastanza. Questa riduzione serve a dar corpo alle salse ed agli intingoli che potrebbero mancarne, ed a colorire le carni.

36. — Intingolo di creste e di rognoni di gallo alla finanziera.

Quando le creste saranno scaldate e cotte in un bianco, così come per i rognoni, ponete in una casseruola la quantità convenevole di sugo ridotto, aggiungendovi un po' di brodo consumato in caso che la salsa si trovi un po' densa; fate andare a lento fuoco le creste per un quarto d'ora;

aggiungetevi, un poco prima di servire i rognoni, qualche fungo, che avrete fatto cuocere, dei fondi di carciofi e due tartufi, secondo la vostra volontà, e legate con due tuorli d'uova, un po' di prezzemolo trito, il suco di un limone se non avete dell'agresto.

37. — Sugo di pesce.

Le scopene, i pesci preti, le gallinelle ed i caviglioni sono i pesci che più si usano per cavarne il sugo. Fate lessare pertanto quei pesci che avete prescelti, dando loro pochissima cottura; indi ritirateli dall'acqua e passateli in una casseruola con un soffritto di olio e cipolla. Quando il pesce avrà così finito di cuocere e preso un bel colore dorato, aggiungetevi l'acqua in cui l'avete fatto prima lessare, alcune droghe, sale in proporzione ed un poco di rosmarino; e dopo avere lasciato bollire per un'altra mezz'ora, pestate e passate il tutto allo staccio, premendo forte con un mestolo, e rimettete al fuoco il sugo così ottenuto a fine di farlo condensare. Questo sugo è eccellente per condire le zuppe di magro.

38. — Sugo di magro somigliante al grasso.

Mettete al fuoco una casseruola con due ettogrammi di burro, e fatevi rosolare una ventina di pinocchi che poscia ritirerete, lasciando il burro nella casseruola, ove metterete una cipolla trinciata, due spicchi d'aglio, sale e poco rosmarino. Fate soffriggere tutto questo per alcuni minuti, aggiungete 50 grammi di funghi freschi tagliati a fette, il sugo di 5 o 6 pomidori (N° 43), ovvero due cucchiaiate di conserva disciolta in un po' d'acqua tiepida, e lasciate cuocere lentamente per un quarto d'ora: indi nettate e togliete la lisca a due acciughe salate, fatele sciogliere in poco olio caldo, e gettatele nella casseruola insieme coi pinocchi già abbrustoliti e che avrete pestati in un mortaio con un po' di farina; rimestate bene il tutto, allungando con un poco

d'acqua, e lasciate poi condensare lentamente questo sugo, col quale potrete condire qualunque pasta, invece del sugo di grasso.

39. — Intingolo di funghi.

Pestate nel mortaio alcuni spicchi d'aglio e del rosmarino, mettete poi questo pesto in casseruola a soffriggere con olio e burro mescolati; indi aggiungetevi funghi freschi affettati, o secchi e rinvenuti prima nell'acqua calda, salateli e fateli cuocere, senza però farli disseccare, aggiungendo però all'uopo dell'acqua bollente di mano in mano che ne consumeranno.

40. — Intingolo di tartufi.

Fate un soffritto di prezzemolo, cipolletta e aglio ben trinciati, mettendo il tutto in una casseruola con un pezzo di burro e poco olio; aggiungetevi i tartufi, dopo averli ben mondati e tagliati a fette sottilissime, e condite con sale, pepe e poca drogheria; indi appena che i tartufi han cominciato a prendere il caldo, versatevi sopra un poco di vin bianco allungato con acqua calda, in cui avrete stemperato un pugillo di farina, e lasciate cuocere lentamente, rimestando il tutto con un mestolo, finchè l'umido sia alquanto condensato.

41. — Intingolo di pomidoro.

Fate rosolare in casseruola una cipolla tagliata a fette, con alquanto olio: indi aggiungete 5 o 6 pomidori, e lasciate cuocere il tutto lentamente per tre quarti d'ora, avendo cura di rimestare e schiacciare i pomidori con un cucchiaio. Finalmente passate per istaccio, e servitevi di questo intingolo per condire minestre ed altre pietanze.

42. — Intingolo di pomidoro con funghi.

Tritate sottilmente una cipolla, del sedano e del prezzemolo; unitevi giusta dose di sale, e ponete il tutto in una casseruola con olio in ab-

bondanza; lasciate soffriggere alquanto, e poscia aggiungetevi sugo o conserva di pomidoro, funghi secchi rinvenuti prima nell'acqua calda, ed una cucchiaiata di farina. Quando il tutto avrà alzato il bollore, gettatevi un poco di acqua calda e fate cuocere per un'altra mezz'ora.

43. — Sugo semplice di pomidoro.

Nella stagione in cui si hanno i pomidori freschi, devonsi per i bisogni della cucina preferire questi alla conserva, la quale si suol preparare soltanto per farne uso nell'inverno ed in quei mesi in cui i pomidori non si trovano, o costano assai caro. Si ottiene il sugo semplice di pomidoro, facendo dapprima bollire questi in poc'acqua, e passandoli poscia per istaccio o per colatoio di latta; al quale uopo si adopera un mestolo di legno, premendo forte, finchè non rimangano che le bucce e i semi. Se desiderate che il sugo sia denso, abbiate cura di gettar via la parte liquida che passa per la prima, e raccogliete soltanto la parte densa che ne vien dopo.

44. — Sugo concentrato di pomidoro.

Prendete dei pomidori ben maturi, tagliateli per metà, metteteli senz'acqua in una casseruola, fateli bollire alquanto, insieme ad una carota e sedano trinciati, e passate il tutto per colatoio, premendo con un mestolo di legno; raccogliete indi tutto il sugo così ottenuto, ponetelo nuovamente al fuoco in una casseruola, e fatelo condensare sino al punto d'una farinata.

45. — Intingolo di noci.

Mondate la quantità di noci che vi abbisognano, togliendo loro ogni pellicola, e pestatele in un mortaio insieme ad alquanti pinocchi, che avrete prima abbrustoliti. Soffriggete indi con olio in una casseruola dell'aglio e del prezzemolo ben tritati, unitevi le noci e i pinocchi pestati, e fate

soffriggere ancora per un poco; dopo di che sciogliete il tutto con altro olio e poca acqua bollente, e conditene lasagne, tagliatelli e gnocchi.

46. — Pesto d'aglio e basilico.

Mettete in un mortaio tre o quattro spicchi d'aglio mondati, alcune foglie di basilico fresco o conservato nell'olio (N° 5), un poco di formaggio di Olanda e parmigiano, grattugiati e mescolati insieme, e pestate il tutto finchè l'abbiate ridotto ad una pasta, la quale scioglierete poi con ottimo olio in abbondanza. Con questo pesto si condiscono al magro le lasagne, i tagliatelli ed i gnocchi, unendovi prima qualche cucchiaiata di acqua bollente, di quella in cui si sarà fatto cuocere la pasta, a fine di renderlo più liquido.

SALSE E MOSTARDE

47. — Salsa genovese.

Mettete in una casseruola grosso come un uovo di burro e una cucchiaiata di farina; rimestate su un fuoco vivo sintanto che il burro e la farina siano di un bel colore marrone; gettatevi allora un bicchiere di vino rosso e un bicchiere e mezzo di sugo del pesce per il quale preparate la salsa; aggiungetevi una cipolla o due tagliate in cerchi, un mazzetto guernito, sale e pepe, alcuni funghi se ne avete. Lasciate crogiolare per una mezz'ora; all'ultimo momento, metteteci due o tre cucchiaiate di vino di Madera, o, in mancanza di questo, una cucchiaiata d'acquavite. Passate, e servite.

48. — Salsa al passato di funghi.

Prendete dei funghi, mondateli bene, lavateli in diverse acque, passandoli leggermente nelle vostre mani, quindi lasciateli ben sgocciolare in

uno staccio, tagliuzzate le cappelle ed i gambi, metteteli in una casseruola con un pezzo di burro grosso come un uovo, fateli cuocere a fuoco lento, e quando saranno quasi cotti, bagnateli con due cucchiai di sugo. Lasciateli cuocere per tre quarti d'ora, passateli allo staccio, e finite la vostra salsa a quel gusto che preferirete.

49. — Salsa bianca.

Prendete alcune cucchiaiate di farina, secondo la quantità di salsa di cui abbisognate; ponetela al fuoco in una casseruola, stemperandola bene con latte, burro e sale necessario: lasciate poscia cuocere lentamente, e quando la vostra salsa si sarà alquanto condensata, ritiratela, e servitevene per condire le uova affogate.

50. — Altra salsa bianca.

Fate bollire della fecola di patate, o della farina bianca, con acqua o brodo in quantità da formarne una farinata non troppo densa, avvertendo di bene stemperarla con un mestolo: indi aggiungete un pezzo di burro, sale, spezie ed un poco di agro di limone, e lasciate cuocere ancora per alcun poco. Alcuni vi aggiungono anche due rossi d'uova, che fanno legare bene colla salsa.

51. — Salsa pepata.

Tagliate una fetta di presciutto in dodici piccoli dadi, metteteli in una casseruola con un pezzetto di burro, cinque o sei rami di prezzemolo, due o tre cipolle tagliate in due, uno spicchio d'aglio, una foglia di lauro, un poco di basilico e due chiodi di garofano; passate il tutto a buon fuoco, allorchè sarà ben rinvenuto, mettetevi una presa di pepe fino, una cucchiaiata di aceto, quattro di riduzione; fatela andare, ritiratela sull'angolo del fornello, lasciatela cuocere per tre quarti d'ora, sgrassatela e passatela in uno staccio.

52. — Salsa piccante.

Nettate due acciughe salate, e togliete loro la lisca; indi mettetele in un mortaio insieme con prezzemolo, pinocchi, capperi, aglio ed un poco di mollica di pane inzuppata nell'aceto; pestate bene il tutto fino a formare una pasta bene assimilata: poscia passate allo staccio, sciogliete con olio, aceto e poco sale, e servitevi di questa salsa così ottenuta per condire scorzonera, fagiolini in erba, cavolfiori, pesci ed altre vivande a lesso o arrostite.

53. — Salsa piccante composta.

Pestate in un mortaio due acciughe salate, che avrete prima nettate e private della loro lisca, e aggiungete poscia del prezzemolo, due spicchi di aglio, 75 grammi di pinocchi, 25 grammi di capperi, due o tre rossi d'uova sode, della mollica di pane inzuppata nell'aceto, la polpa di sei od otto olive di Spagna e sale, che pesterete ugualmente, avvertendo di ridurre il tutto in una densa pasta. Passate poscia questa allo staccio, unitevi mezzo bicchiere d'aceto ed un bicchiere d'olio fino, e stemperate bene con un cucchiaio. Questa è la salsa colla quale si condisce il così detto *cappon magro*, che vedremo in appresso.

54. — Salsa maonese al grasso.

Prendete della gelatina (N° 71 o 72), mettetela in una scodella con olio fino, aceto e sale, e sbattetela con un mazzetto di fuscelli (*fuetto*) finchè diventi spumante e consistente. Questa salsa la comporrete al momento di servire in tavola, e l'adopererete per polli, manzo e legumi a lesso.

55. — Salsa maonese al magro.

Sbattete bene due rossi d'uova con suco di limone e sale, aggiungendovi a poco per volta dell'olio fino. Quando avrete reso il liquido abba-

stanza spumante, passatelo al fuoco in una casseruola continuando a sbattere, e allorchè comincierà a condensarsi, aggiungete un poco di aceto a goccia a goccia, senza cessare di sbattere, avvertendo però di non lasciarlo troppo sul fuoco, acciocchè l'uovo non si rappigli. Occorrendo, potrete aggiungere altr'olio. Questa salsa serve per condire il pesce e gli erbaggi a lesso.

56. — Salsa di scalogni.

Trinciate sottilmente quattro scalogni insieme con due spicchi d'aglio ed un poco di salvastrella. Intanto ponete al fuoco in una piccola casseruola un bicchiere di brodo ed altrettanto vino bianco, ed allorchè questo liquido bolle, unitevi le suddette sostanze trinciate, sale, pepe, noce moscada grattugiata ed un poco d'olio, lasciate cuocere per alcuni minuti a fuoco lento, e finalmente legate la salsa con un poco di farina, che avrete prima stemperata in poco aceto.

57. — Salsa di spinaci.

Prendete alquanti spinaci, mondateli, lavateli e metteteli a bollire con giusta dose di sale; poscia spremeteli, passateli allo staccio, e riponeteli in casseruola con un pezzo di burro, latte in proporzione e un piccolo pugillo di farina. Lasciate condensare alquanto il tutto a fuoco lento, e servitevi di questa salsa per condire uova affogate, pesce, lesso od altro.

58. — Salsa di pomidoro.

Tritate del prezzemolo, cipolla, sedano e carota, e mettete il tutto in una casseruola insieme alla quantità di pomidori che vi abbisognano, avendoli prima spezzati colle mani. Quando poi saranno cotti alquanto, versate nello staccio tutto il contenuto della casseruola, fatelo passare premendolo con un mestolo, e rimettete al fuoco con olio e sale in giusta dose, lasciando cuocere lentamente

finchè la salsa divenga densa come una polentina. Con questa si condiscono carne e polli a lesso, e costolette di vitella. Nel fare questa salsa potrete sostituire dell'aglio alla cipolla, se questa vi disgusta.

59. — Salsa di ravanelli o ramolacci.

Mondate alcuni grossi ravanelli, grattugiateli, poneteli in una salsiera con un poco di sale, e stemperate il tutto con aceto, in modo da renderlo della densità di una polentina. Anche questa salsa usasi per il manzo a lesso.

60. — Agliata piccante.

Mondate alquanti spicchi d'aglio, pestateli in un mortaio, aggiungetevi dell'olio, e seguitate col pestello a comprimere, girandolo in tondo per alcuni minuti, a fine di stemperare bene il tutto e ridurlo quasi come una crema. Si fa uso di questa specie di salsa per lessi di magro.

61. — Acciugata.

Pulite bene alcune acciughe salate, privandole altresì della loro lisca: mettetele in un tegame o tegghia con poco olio, e fatele scaldare al fuoco, senza lasciarle friggere, onde disfarle agevolmente premendole con una forchetta, finchè le avrete ridotte quasi in una pasta. Con questa pasta si condisce il pesce a lesso, le uova sode ed i legumi.

62. — Acciugata composta.

Preparate l'acciugata sopra descritta (N° 61), e aggiungetevi alcuni capperi e sugo di pomidoro (N° 43).

63. — Mostarda forte piccante.

Prendete della farina di senapa, morbida e fresca, che sia d'un giallo scuro, oleosa e di gusto pungentissimo; ponetela in una salsiera, versatevi sopra del brodo od acqua bollente, stemperandola bene con un cucchiaio e riducendola alla densità d'una poltiglia piuttosto liquida anzi che no, e servitevi di questa mostarda per ogni sorta di lesso.

64. — Savore di noci.

Prendete alquante noci secondo il vostro bisogno; mondatele, togliendo anche la pellicola; pestatele in un mortaio insieme con un poco di mollica di pane inzuppata nel brodo, e alcuni spicchi d'aglio; e quando il tutto sia ridotto in una pasta uniforme, aggiungetevi olio, pepe e suco di limone, stemperando bene il tutto. Questa salsa è ottima per mangiarsi insieme ad ogni sorta di lesso.

65. — Salsa di senapa.

Mettete sul fuoco, in un piattello di terra verniciato bianco, un bicchiere e mezzo d'aceto, con un po' d'aglio, cerfoglio, serpentaria, pimpinella, cipolletta, prezzemolo, e fate bollire per cinque minuti coll'aceto. Avrete 40 grammi di senapa in polvere in una tazza, versatevi sopra l'aceto caldo, prima feltrato e spremuto ad un pannolino. Mischiata bene, mettete del sale, e servitela fredda col bollito, coll'insalata o coll'arrosto.

66. — Marinata cotta.

Mettete in una casseruola un pezzo di burro, una o due carote a fette, come pure delle cipolle, una foglia di lauro, mezzo spicchio d'aglio, un po' di timo, di basilico, prezzemolo: fate andare il tutto a buon fuoco; quando gli ortaggi cominceranno a rosolare, ammolliteli con aceto bianco, il doppio d'acqua, metteteci sale e grosso pepe; lasciate ben cuocere questa marinata, passatela attraverso uno staccio, e servitevene al bisogno.

GUARNIZIONI

67. — Creste e rognoni di gallo.

Mettete le creste di gallo in una casseruola con tanta acqua che basti perchè bagnino completamente, mettete sul fuoco ardente e rimestate con un cucchiaio; appena che la piccola pelle superiore comincia a sollevarsi, ritirate la casseruola dal fuoco, e metteteci dell'acqua fredda, così che quella della casseruola resti meno calda e le creste non cuociano, ciò che le impedirebbe di purgarsi; togliete la piccola pelle delle creste, ed immergetele nell'acqua salata, lasciandovele per parecchie ore. Toltele dall'acqua salata, mettetele nell'acqua fresca, che cangerete dopo un po' di tempo, sinchè le creste siano ben bianche. Dopo fatele cuocere con acqua o brodo, un po' di burro e succo di limone. Quando saranno quasi cotte, aggiungete i rognoni di gallo, e rimestate con un cucchiaio, sinchè siano ben sodi: alcuni minuti bastano; bisogna che cuociano senza che l'acqua bolla, poichè l'ebollizione li sciuperebbe. Le creste ed i rognoni di gallo così preparati e cotti sono una ghiotta guarnizione: basta aggiungerli alle salse, ove si crede che siano di buon effetto, e si aggiungono loro anche dei pezzetti d'animella di vitello. Entrano per una larga parte nella preparazione delle finanziere, di cui seguono le ricette.

68. — Finanziera bruna.

Mettete nella casseruola un litro di brodo, una manata di creste e rognoni di gallo preparati (N° 67), delle piccole polpettine di carni, parecchi funghi ben mondati ed imbianchiti nell'acqua bollente, dei tartufi in fette sottili, alcuni pezzettini d'animella di vitello e fegati di volatili, alcuni pezzettini di lingua in manicaretto, una ventina d'olive

(alle quali si toglie il nocciolo), un bicchiere di vino bianco o di vino di Madera, un po' di sale e pepe. Fate cuocere a lento fuoco per venti minuti circa; aggiungete tre o quattro cucchiaiate di sugo, e legate con un po' di fecola o di farina. Versate in un piatto, ed aggiustatevi sopra le vivande, alle quali questa finanziera deve servire di guarnizione.

69. — Finanziera bianca.

Mettete in una casseruola grosso come un uovo di burro ed una bella cucchiaiata di farina, e rimestate sul fuoco ardente, sinchè burro e farina siano ben mescolati; bagnate con due bicchieri d'acqua o di brodo incolore. Mettete in questa salsa gli ingredienti già indicati al N° 68, aggiungendovi ancora uno o due fondi di carciofi tagliati a pezzettini. Fate cuocere a lento fuoco per venti minuti circa, e legate con due tuorli d'uova, od un tuorlo e due cucchiaiate di crema; versate in un piatto, ed aggiustatevi sopra le vivande, alle quali questa finanziera deve servire di guarnizione.

70. — Gelatina di carne.

Le gelatine di carne si ottengono specialmente dalla colla di pesce o dalla polvere di corno di cervo. La soluzione di questi corpi gelatinosi procura un liquido che si rapprende in gelatina trasparente; i piedi di vitello sono comunemente impiegati per ottenerla. Si fanno bollire più o meno tempo con carni bianche, tali il vitello ed il pollo, e qualche volta il pesce; si chiarifica il brodo che ne risulta con albume d'uovo, e tosto si cambia in gelatina, prendendo la forma del vaso in cui lo si è versato. La gelatina di carne è d'un frequente uso nelle convalescenze, in causa della quantità considerevole di materie alibili che contiene, prodotti dal sugo delle carni aggiunte alle ossa, ecc. La si impiega in diverse malattie croniche, sopratutto nelle affezioni degli intestini e nei casi di diarrea cronica. La gelatina è suscettibile di

molti colori, la si mangia al suo colore naturale, la si imbianca con mandorle pestate, la si fa divenir gialla con tuorli d'uova, ecc.

71. — Gelatina dorata.

Mettete in una casseruola un chilogramma di carne di manzo nella parte muscolosa, senza grasso, tagliata in tre o quattro pezzi: una gallina vecchia od un gallo egualmente spezzato: due zampetti di vitella ben puliti e spaccati in mezzo per lo lungo, ed un pezzo di guancia pure di vitella (*maschetta*); fate rosolare un poco il tutto con grasso di manzo, sale, una cipolla intiera, del sedano, carota e prezzemolo; indi bagnatela con un poco di acqua calda, e lasciate ancora rosolare; aggiungete poscia 4 litri d'acqua, e fate bollire lentamente per cinque o sei ore, affinchè il liquido si riduca alla metà. Allora colate a traverso un pannolino il liquido che rimane; ponetelo nuovamente al fuoco in una pentola, e fatelo ribollire; sbattete intanto due chiare d'uova e versatele nella pentola, rimestando per alcuni minuti speditamente, poscia ritirate la pentola dal fuoco, schiumate e digrassate il liquido, e finalmente passate di nuovo per pannolino, facendo colare il liquido dentro una forma a vostro talento per lasciarvelo condensare raffreddando. Invece di versare questa gelatina in una forma, si può versarla addirittura sulla pietanza che si vuole con essa guarnire, lasciandovela raffreddare sopra.

72. — Gelatina bianca.

Mettete in una pentola, con 4 litri d'acqua, un chilogramma di manzo nella parte muscolosa, una vecchia gallina, od un gallo, e due zampetti di vitella: il tutto fatto in pezzi; salate convenientemente e fate bollire, schiumando e digrassando il brodo quando occorre, ed aggiungendo una piccola cipolla intiera. Quando avrà bollito circa sei ore a lento fuoco, colate il brodo attraverso un pannolino; passatelo nuovamente al fuoco in una

casseruola, ed appena avrà ripreso il bollore, gettatevi due chiare d'uova, che avrete prima ben sbattute e rimestate con prestezza per alcuni minuti; lasciate poscia restringere, mantenendo la casseruola sul fuoco, e di quando in quando provate a versare una goccia del vostro brodo sopra un piatto, per vedere se, raffreddando, prende consistenza: il che verificandosi, ritirate dal fuoco la casseruola, passate per una seconda volta il liquido nel pannolino, e lasciatelo raffreddare in una forma o sopra la pietanza che volete guarnire con questa gelatina.

73. — Gelatina al limone.

Fate bollire lentamente per quattro o cinque ore 2 zampetti di vitella ben puliti e spaccati per lo lungo, unitamente ad un grosso limone fresco tagliato a spicchi, il tutto in una pentola con 3 litri d'acqua e giusta dose di sale, schiumando quando occorre. Indi colate il liquido per separarlo dai zampetti e dal limone; rimettetelo al fuoco in una casseruola; sbattete intanto bene due chiare d'uova, e quando il liquido avrà ripreso il bollore, gettatevele dentro, rimestando speditamente per due o tre minuti; poscia lasciate condensare convenientemente, passate nel pannolino, e lasciate raffreddare la vostra gelatina così composta, sia versandola in una forma, sia sopra alla pietanza che volete con essa guarnire.

74. — Purée di volatili.

Spogliate dei volatili arrostiti, disossateli, tritateli finamente e pestate la carne in un mortaio; mettete questa carne pestata in una casseruola con buon brodo, sale e pepe; fate cuocere, ridurre, e stacciate.

75. — Purée di patate.

Pelate bene le patate, lavatele, tagliatele, mettetele in una casseruola con un bicchiere d'acqua, un po' di burro, sale e noce moscada; fatele cuocere per mezz'ora con fuoco sopra e sotto, indi dis-

fatele con un cucchiaio di legno, fate ridurre e finite con un pezzo di burro e qualche presa di zucchero in polvere.

76. — Purée di piselli secchi.

Fate lessare assai bene nel brodo o in semplice acqua quella quantità di piselli secchi che vi abbisogna, insieme con un mazzetto di erbe odorose (sedano, prezzemolo ed una carota), una cipolletta, qualche chiodo di garofano e sale in giusta dose. Quando i piselli saranno ben cotti, fate scolare ben l'acqua, ritiratene il mazzetto d'erbe, la cipolla ed i garofani, e passateli per istaccio insieme ad una fetta di pane che avrete prima fritta nel burro e indi pestata in un mortaio. Mettete poscia al fuoco in una casseruola la specie di pasta che ne otterrete, e stemperatela con brodo e sugo di carne fino a che l'avrete ridotta alla densità di una polentina, avvertendo di rimestare continuamente, onde la *purée* non si abbia ad abbruciare. Con questa si guarniscono moltissime pietanze, sia a lesso che in umido, e si condiscono minestre.

77. — Purée di lenticchie.

Prendete delle lenticchie secche o fresche, a vostro piacere; fatele cuocere bene nell'acqua con sale e qualche erba aromatica, come sedano, prezzemolo, carote e cipolla; poscia ritiratele dall'acqua, lasciandole sgocciolare bene, passatele per lo staccio insieme ad una fetta di pane arrostita nel burro e indi pestata nel mortaio, e rimettete la *purée* così ottenuta in una casseruola al fuoco, con un poco di brodo o di sugo di carne, rimestando e stemperando bene il tutto in modo da ridurlo ad una consistenza come di polentina.

78. — Purée di fagiuoli.

Si fa come la *purée* di piselli o come quella di lenticchie (N° 76 e 77), adoperando i fagiuoli freschi o secchi in luogo dei suddetti legumi. Queste *purées* si adoprano per guarnizione di pietanze in umido.

79. — Patate mâchées.

Fate lessare le patate che vi abbisognano, indi sbucciatele e pestatele bene nel mortaio, rendendole come una pasta, la quale passerete inoltre per istaccio, premendola con un mestolo. Aggiungete allora del burro e del latte, rimestando e stemperando bene il tutto, e ponete al fuoco in una casseruola per fare lentamente scaldare questa specie di polentina, che farete condensare se troppo liquida, oppure vi aggiungerete altro latte e burro se vi sembrerà troppo dura. Ne guarnirete pietanze di vitella, manzo a lesso e diversi umidi a piacere.

80. — Spinaci al burro.

Prendete la quantità di spinaci che può abbisognarvi, mondateli dalle loro costole, lavateli e fateli bollire; a mezza cottura ritirateli dalla pentola, spremeteli bene e poneteli in una casseruola con un pezzo di burro e sale in proporzione; rimestate alcun poco, unitevi dei pinocchi e dell'uva passola, e lasciate finir di cuocere, rimestando di tratto in tratto, affinchè gli spinaci non prendano odore di bruciaticcio. Con questi si guarniscono lessi, uova ed altre pietanze.

81. — Spinaci alla crema.

Mondate tre mazzi di spinaci, ritenendovi soltanto le foglie spogliate d'ogni costola: lavateli in acqua fresca, e metteteli in una pentola con poco sale; quando sono a mezza cottura ritirateli, spremeteli per far loro abbandonare tutta l'acqua, e poneteli in una casseruola con 60 grammi di burro ed un pizzico di sale, lasciandoli soffriggere un poco; poscia aggiungetevi 30 grammi di farina ed a poco per volta mezzo litro di fior di latte (panna), seguitando a rimestare il tutto per fare stemperar bene la farina. Lasciate cuocere ancora per mezz'ora a fuoco lento, e servitevi di questo composto per guarnizione di lessi o d'altre pietanze.

82. — Sauer-kraut (*sancràot*).

Prendete due cavoli cappucci, mondateli bene, togliendo loro il torso e le foglie guaste; tagliateli a listerelle sottilissime, lavateli nell'acqua fresca, indi fateli un poco sgocciolare, e metteteli in una casseruola con alquanto sale, dando loro mezza cottura, affinchè diano fuori tutta l'acqua, la quale getterete via; aggiungete poscia mezzo bicchiere di aceto, due cucchiaiate d'olio e due spicchi di aglio trinciati; fate cuocere per un'altra mezz'ora, rimestando di quando in quando. Il *sauer-kraut* serve anch'esso per guarnire polli e manzo a lesso.

83. — Guarnizione di cipolline.

Provvedetevi di quella quantità di piccole cipolline che possa bastare al vostro bisogno, mondatele e lasciatele per circa un'ora nell'acqua fresca, indi ponetele in una casseruola con burro e sale, e quando abbiano preso un po' di colore, aggiungetevi un poco di farina disciolta prima in alcune cucchiaiate di brodo, e lasciate rosolare alquanto. Se vi si prosciugassero troppo, versatevi qualche altra cucchiaiata di brodo, o di sugo di carne, onde rimanga un poco d'intinto.

84. — Guarnizione di piccole patate.

Prendete delle piccole patate novelle, mondatele togliendo loro la buccia tutto all'ingiro, e fatele rosolare bene in casseruola con burro e sale necessario, avvertendo di rivoltarle ed agitarle di frequente, affinchè non s'attacchino al fondo della casseruola, e possano rosolarsi tutte uniformemente. Prima di ritirarle dal fuoco aggiungetevi un po' di prezzemolo ben trinciato, e quando sono cotte, guarnitene il lesso o l'arrosto a vostro piacere.

85. — Guarnizione di fagiuoli.

Mettete al fuoco una pentola con acqua, e quando questa sarà divenuta tiepida, gettatevi dentro dei fagiuoli capponi che farete indi cuocere lentamente

per due ore, avvertendo di salarli soltanto quando siano quasi cotti; poscia ritirateli, e fateli bene sgocciolare, per guarnirne quell'umido che volete servire in tavola.

Si può anche, quando sono cotti, farli crogiolare in casseruola con un pezzo di burro, ed in questo caso se ne guerniscono di preferenza le pietanze di carne a lesso.

86. — Guarnizione composta.

Prendete dei navoni, del sedano e carote, mondate e tagliate il tutto a listerelle, unitevi dei fagiolini in erba, e ponete a cuocere nell'acqua con giusta dose di sale. Cotti che siano questi ortaggi, ritirateli dall'acqua, fateli sgocciolare, poneteli in casseruola con un poco di brodo, o di sugo di carne alquanto liquido, e un po' di aceto, aggiungete indi dei peperoni, dei cetriuoli e melanzane conciati nell'aceto (N° 15, 16 e 20), essi pure tagliati a liste, e una piccola dose di capperi, fate dare al tutto ancora un bollore, e guarnitene il lesso.

BRODI

87. — Norme generali sui brodi.

La carne di manzo dà il miglior brodo: le parti più sugose sono la coscia, la culatta, la spalla, le coste ed il petto. La vitella dà un brodo di poca sostanza, quasi insipido; ma facendolo ben concentrare, questo brodo è ottimo pei convalescenti. Il castrato dà al brodo un odore di sego poco gradevole. Il cappone, la gallina ed il piccione danno un eccellente brodo; ma conviene unirli con la carne di manzo.

La carne troppo frolla produce un brodo alquanto debole, per cui si preferirà sempre carne assai fresca. Inoltre, quando si è sicuri che la carne non è stata in nessun modo lordata od imbrattata

dopo che fu spiccata dalla bestia, conviene meglio di non lavarla, poichè nell'acqua, che viene poi gettata via, rimane buona parte del sugo della carne, la quale perciò appunto perde assai del suo sapore.

Per ogni chilogramma di carne sono necessarii tre litri d'acqua o poco meno. Alcuni mettono la carne nella pentola quando l'acqua bolle, ma è da preferirsi l'uso, quasi generale, di mettere la carne al fuoco insieme coll'acqua, almeno quando si tratta di carne di manzo: giacchè i pollastri, per esempio, devonsi mettere nella pentola soltanto quando l'acqua bolle. Mezz'ora, o poco più, di ebollizione basta per ottenere un brodo discretamente sostanzioso, ciò che non si conseguirebbe mettendo la carne ad acqua bollente. La carne però, se si vuol servirla in tavola per lesso, ha bisogno di quattro ore di ebollizione. Se poi il vostro scopo è di fare un eccellente brodo e di non servirvi della carne, sarà meglio tagliar questa a pezzetti prima di metterla nella pentola.

88. — Brodo semplice di manzo.

Mettete al fuoco in una pentola un chilogramma di carne compresovi l'osso della giunta, con tre litri d'acqua, ed appena comincia a bollire, schiumate bene, salate convenientemente, e lasciate continuare l'ebollizione a fuoco moderato, finchè la carne sia cotta. Poscia passate per colatoio il brodo così ottenuto, e servitevene per i vostri bisogni.

89. — Brodo colorato.

Si fa alla stessa maniera del brodo semplice suddetto, ma dopo averlo colato per separarlo dalla carne, vi si aggiunge del sugo di pomidoro od altro sugo espressamente preparato (N^{i} 43, 44 e 30), e si pone di nuovo sul fuoco per fargli dare un altro bollore.

Si fa anche il brodo colorato o aromatizzato, mettendo nella pentola, insieme colla carne, una

cipolla mondata e cotta prima sotto la cenere, una carota ed un poco di sedano, le quali cose si ritirano dopo mezz'ora di ebollizione, lasciando nel brodo la sola carne, finchè questa sia cotta.

90. — Brodo al Liebig.

Senza essere fanatico per l'estratto di carne Liebig si può ammettere esservi occasioni in cui può renderci servizio. Ecco un metodo eccellente per adoperarlo: Fate bollire, nell'acqua che dovete impiegare, una o due carote, dei porri, un navone, alcune foglie di cavolo, una cipolla, un mazzetto guernito, un po' di sedano, sale e pepe in grani; aggiungete col Liebig dei rilievi di carni arrostite, e così voi avrete un brodo molto aggradevole e quasi identico a quello di carne. Con questo brodo si possono fare ogni sorta di minestre al grasso, come col brodo ordinario.

91. — Brodo ristretto.

Mettete al fuoco in una pentola, con l'acqua necessaria, un bel pezzo di manzo alquanto magro, un cappone ed un piccione, a cui aggiungerete una cipolla mondata e cotta prima sotto la cenere, una carota ed un po' di sedano. Fate bollire il tutto lentamente, avvertendo di schiumare e digrassare quando ve ne ha bisogno, e salate pochissimo. Appena il cappone ed il piccione saranno cotti, ritirateli dal brodo insieme colla cipolla ed altre erbe, e lasciate cuocere il manzo per altre due o tre ore; indi ritirate anche il manzo, passate il brodo nel colatoio, e riponetelo al fuoco per farlo alquanto contrarre. Il brodo sarà bastantemente ristretto allorchè sarà ridotto alla metà circa dell'acqua che avrete impiegata.

Noi abbiamo detto di salare pochissimo questo brodo, e la ragione di ciò sta appunto in questo: che, dovendosi il liquido ridurre alla metà in forza della evaporazione che si produce nel bollire, devesi adoperare soltanto quella quantità di sale

che occorrerebbe se l'acqua fosse la metà di quella impiegata. Il cappone ed il piccione, di cui vi siete valsi per ottenere questo brodo ristretto, potrete servirli in tavola freddi, contornati di prezzemolo, o con una guarnizione di vostro gusto.

92. — Brodo ristretto più semplice.

Si ottiene più semplicemente un brodo ristretto eccellente, mettendo al fuoco molta carne di manzo in poc'acqua. Quando ha cominciato a bollire, si schiuma; si sala pochissimo, e si lascia cuocere lentamente per parecchie ore, togliendo il grasso galleggiante. Finalmente si passa il brodo nel colatoio, e si adopera pei bisogni della cucina.

93. — Brodo sostanzioso.

Mettete in una pentola cinque litri di acqua con due chilogrammi di coscia di manzo assai magra e tagliata a fette, aggiungetevi una gallina vecchia, che avrete prima sventrata e ben lavata, una carota, una cipolla e poco sale, e fate bollire a lento fuoco per cinque ore continue, schiumando quando occorre, e lasciando alquanto ridurre e concentrare il brodo. Finalmente passatelo per colatoio, od attraverso un pannolino, ed avrete un brodo limpido di color dorato, del quale potrete servirvi in qualunque caso. Esso è il brodo più nutritivo.

94. — Brodo ottenuto in pochi minuti.

Ponete al fuoco, in una pentola, quella quantità di acqua che vi abbisogna pel brodo, unitamente alla carne di manzo che avrete destinata, avvertendo di averla prima tagliata a pezzetti e poscia ben pestata in un mortaio, per modo di averla resa come una pasta. Salate convenientemente, e, dopo dieci minuti di ebollizione, passate il tutto in un pannolino, e ne otterrete un brodo abbastanza buono e sugoso. La carne pestata, che rimarrà nel pannolino, non può servire a nessun uso, essendo affatto priva di sugo e di sapore.

95. — Brodo di pesce.

Occorrendo di dover servire in tavola un bel pesce lesso, come un dentice, un ragno, un nasello, un muggine, ecc., potrete utilizzare l'acqua, in cui l'avrete cotto, per formarne un buon brodo di magro. Anche altri pesci minori dànno un brodo di magro assai gustoso: le scorpene, le gallinette, i caviglioni, i pesci preti ed i pesci capponi sono i migliori per quest'uso. Qualunque sia la qualità del pesce prescelto, lo si pulisce e gli si tolgono le squame, se ne ha; indi si mette in un recipiente adatto, con sale, prezzemolo, cipolla, rosmarino, sedano e poca scorza di limone; si ricopre d'acqua fredda e si pone al fuoco. Quando il pesce è cotto, si ritira con precauzione per non romperlo, e si serba per servirlo freddo; il brodo che rimane, si rimette sul fuoco, vi si aggiunge dell'olio, e si lascia bollire per altri dieci minuti, poscia si passa nel colatoio e si adopra per farne minestre di magro, come verrà indicato in appresso.

In quanto al tempo di cottura da dare ai pesci, questo varia secondo la loro qualità; se i pesci sono piccoli, basta lasciarli bollire appena quattro o cinque minuti; i più grossi richiedono sino ad un quarto d'ora d'ebollizione. Quando il pesce è cotto, si deve aspettare che l'acqua in cui ha bollito siasi alquanto raffreddata, prima di ritirarlo: così si incorpora meglio degli aromi messi nell'acqua e con più facilità si può estrarlo senza romperlo.

96. — Brodo al magro somigliante al grasso.

In tre litri d'acqua mettete 4 o 5 carote, un navone, 3 o 4 porri legati in mazzo, alcune foglie di cavolo, una cipolla puntata di due chiodi di garofano, un mazzetto guernito, del sedano, sale, pepe in grani, 125 grammi di burro: fate bollire lentamente per due ore; assaggiate, indi colorite. Dopo averlo colato, questo brodo serve come quello al grasso; è buono specialmente col riso, e vi si aggiungono le carote schiacciate e passate al colatoio.

MINESTRE E ZUPPE DI GRASSO

97. — Ravioli al brodo.

Avrete preparato un ripieno composto come appresso: prendete quattro scariole ed un mazzo di borraggini; togliete loro tutte le foglie guaste e troppo dure, e fatele bollire cinque minuti; quindi spremetele bene, per fare sì che lascino tutta l'acqua. Prendete poscia mezzo chilogramma di magro di vitella, che farete rosolare in una casseruola con un poco di burro senza sale, avvertendo però che non arrostisca troppo; 250 grammi di poppa pure di vitella, che farete bollire per dieci minuti nell'acqua; e finalmente mezzo cervello di vitella, o due cervella di agnello, 75 grammi di schienali ed una animella, che scotterete in acqua bollente e priverete della loro pellicola.

Tritate tutto, cioè magro, poppa, erbe, schienali, cervello e animella, minutissimamente sul tagliere colla mezzaluna, indi pestatelo a poco per volta nel mortaio fintanto che l'avrete ridotto come una pasta, e mettetelo in un recipiente; allora aggiungetevi quattro uova colle loro chiare, e sei tuorli senza le chiare (il che renderà questo ripieno più soffice e delicato), una mollica di pane inzuppata nel brodo o nel sugo di vitella, una manata di formaggio parmigiano grattugiato, un po' di spezie e sale in proporzione, rimestando ben bene il tutto con forza, onde formare una pasta uniforme e di giusta consistenza, che sarà il ripieno o parte principale dei ravioli. Taluni sogliono aggiungere a questo ripieno un poco di salsiccia, il che però rende i ravioli meno delicati; altri poi adoprano della ricotta (latte quagliato) invece della mollica di pane inzuppata nel brodo, ed anche ciò non è cattiva cosa, purchè i ravioli vengano cotti nello

stesso giorno in cui sono fatti, essendo la ricotta soggetta ad inacidirsi, massime nella calda stagione.

Fate poscia la pasta, operando nel seguente modo: Prendete tanta buona farina bianca quanto la metà del peso totale del ripieno preparato. Le dosi da noi qui sopra indicate dànno un chilogramma e mezzo di ripieno, per cui nel nostro caso occorrono 750 grammi di farina; mettete questa sulla tavola o madia destinata a quest'uso, ammucchiatela e fate col pugno un buco nel mezzo, in cui scoccerete due uova, aggiungendovi due cucchiaiate d'acqua tiepida, senza sale; poscia con un cucchiaio sbattete bene questo liquido, facendovi incorporare a poco a poco la farina, e quando non potete più servirvi del cucchiaio per essersi la pasta alquanto formata, continuate colle mani ad impastare ed assimilare bene il tutto, aggiungendo acqua tiepida a piccole cucchiaiate se la pasta venisse troppo dura, ovvero mettendovi dell'altra farina se riescisse troppo molle. Questa pasta dovrà avere la consistenza di quella che si adopera per fare il pane. Ciò ottenuto, staccatene un pezzo che basti per farne una sfoglia, e coprite il resto con una tazza rovesciata, in guisa che non prenda aria, o dissecchi, o faccia crosta. Tirate allora la prima sfoglia il più che potrete sottile col mezzo del matterello, spargendovi sopra di quando in quando un poco di farina affinchè non si attacchi nè alla tavola, nè al matterello; indi distendete questa sfoglia sulla tavola, e preso subito il ripieno già preparato, fatene col manico d'un cucchiaio tante piccole porzioni eguali, che ad una ad una metterete sulla sfoglia, disposte in linea e distanti circa due dita le une dalle altre; coprite poscia questa prima linea col lembo della sfoglia stessa, e coi polpastrelli delle dita comprimete la pasta all'intorno del ripieno formando come tanti cuscinetti, che poi dividerete fra loro tagliandoli con apposita rotella dentata. Proseguite la stessa operazione finchè basterà la sfoglia: ed

ultimata questa, passate a fare la seconda sfoglia, sulla quale ripeterete il tutto come sopra abbiamo detto, poi la terza, ecc., fino a che avrete pasta e ripieno, avvertendo sempre di mantener coperta la pasta fino all'ultimo, affinchè, disseccando o formando crosta, non riesca inservibile. Invece di distendere il ripieno a piccole porzioni e formare i ravioli ad uno ad uno, si può, per maggiore speditezza, distendere il ripieno uniformemente sulla metà di ciascuna sfoglia, appianandovelo ed unendovelo colla lama d'un coltello, e coprirlo coll'altra metà della sfoglia, applicandovi poscia sopra una forma quadrangolare appositamente fatta (*forma da ravieu*), o passandovi per lungo e traverso uno spianatoio scanalato (*canella da ravieu*), il quale dà la forma di cuscinetti ai ravioli, che poi si tagliano e si separano colla suddetta rotella. Fatti così i ravioli, distendeteli sopra una tovaglia, e lasciateli così alquanto prosciugare prima di cuocerli.

Preparate intanto dell'eccellente brodo in una caldaia (un litro per ogni quattro dozzine di ravioli), e fatelo bollire a gran fuoco. Indi gettatevi a pochi per volta i ravioli, osservando che intanto il brodo non cessi di bollire, e con una mestola spingeteli verso il fondo di mano in mano che essi verranno a galla. Dopo quindici o venti minuti di ebollizione i ravioli saranno cotti: allora versateli col brodo in una zuppiera, e serviteli con buon formaggio parmigiano grattugiato.

Al capitolo delle minestre asciutte torneremo a parlare di questi ravioli, indicando altre ricette per farli e la maniera di condirli col sugo, che è quella preferita generalmente dai Genovesi, i quali con ragione ritengono questa minestra come regina fra tutte, e come una delle principali e più squisite vivande della loro celebre cucina.

98. — Lasagne fatte in casa al brodo.

Prendete quella quantità di farina di frumento che vi abbisogna, formatene un mucchio sopra

una tavola ben netta e non verniciata; fate col pugno della mano un buco nel bel mezzo della farina; scocciatevi una o più uova, secondo il bisogno (un uovo per ogni 300 grammi di farina), e aggiungete poca acqua tiepida e poco sale. Indi con un cucchiaio cominciate a sbatter bene l'uovo, facendogli incorporare a poco a poco della farina circostante, e quando non potrete più adoperare il cucchiaio per essersi l'uovo abbastanza impastato colla farina, seguitate l'operazione colle mani finchè tutto sia ridotto in una pasta alquanto dura e bene manipolata. Accadendo che la pasta riesca un poco molle, si correggerà aggiungendo altra farina; al contrario se riescisse troppo dura, vi si aggiungerà un poco d'acqua tiepida. Fatta così la pasta, distendetela e tiratela col matterello a sottilissime sfoglie, le quali lascierete per mezz'ora distese sopra una tovaglia pulita, affine di farle alquanto prosciugare; dopo di che avvolgerete le sfoglie ad una per volta intorno al matterello, darete loro un taglio in tutta la lunghezza dello stesso, e nuovamente le taglierete a quadrati larghi. Mettete poscia queste lasagne a cuocere in un ottimo brodo, a cui unirete un poco di salsiccia disfatta, se ve ne ha, e servitele in tavola in una zuppiera. Quando sono scodellate, vi si mette sopra una buona dose di formaggio parmigiano grattugiato.

99. — Paste al brodo.

Tutte le specie di paste da vermicellaio, dalle più minute sino alle più grosse, sono soggette ad essere cotte nel brodo, formandone semplici sì, ma eccellenti e sane minestre. Le paste fabbricate in Genova, in Napoli ed in Toscana sono le migliori. Dovrete sempre assicurarvi che la pasta da voi prescelta sia recente, perocchè quella fabbricata da qualche tempo perde assai del suo gusto, e talvolta ha sapore acre e di stantio. Si adopera del brodo colato, che si pone al fuoco in una pentola o pignatta, si assaggia per assicurarsi che sia giusto

di sale, correggendolo al bisogno, e quando bolle vi si getta la pasta. Queste minestre vogliono essere alquanto liquide o brodose, e perciò si metterà al fuoco un litro circa di brodo per ogni 200 grammi di pasta minuta, o per ogni 250 grammi di pasta grossa, come nastrini, maccheroni, lasagne, ecc. Pochi minuti bastano a cuocere qualunque pasta, avvertendo però che per le paste molto minute è sufficiente un primo bollore: la prova e la pratica vi faranno poi conoscere con facilità il grado di cottura che più si conviene alle diverse qualità di paste.

100. — Paste o riso al brodo col sugo.

Preparate il vostro brodo, ponetelo al fuoco dopo averlo colato; quando alzerà il bollore, gettatevi il riso o la pasta che avrete prescelta. Quando la minestra sarà quasi cotta, ossia poco prima di ritirarla dal fuoco, aggiungetevi alcune cucchiaiate di sugo (N° 30), e cotta che sia, versatela in una zuppiera per servirla in tavola.

Potrete anche aggiungere a questa minestra qualche erbaggio o legumi, i quali farete cuocere nel brodo stesso, gettandoveli prima del riso o della pasta, affinchè abbiano tempo di cuocere.

101. — Paste o riso al brodo con battuto di basilico.

Ponete al fuoco la pentola col brodo che vi abbisogna; intanto preparate un battuto formato unicamente di basilico e di formaggio parmigiano, e mettetelo in disparte. Quando il brodo bolle, gettatevi il riso o la pasta da vermicellaio che avrete prescelta, e quando sarà quasi cotta, unite il suddetto battuto e lasciate terminare la cottura rimestando con un mestolo.

102. — Maccheroni al brodo composto.

Mettete al fuoco in una pentola il brodo che vi abbisogna, e che avrete fatto con manzo unito ad un cappone; quando questo brodo bollirà, get-

tatevi del sedano e della carota sottilmente trinciati, un pugno di funghi secchi fatti prima rinvenire a parte con poco brodo tiepido, ed una cucchiaiata di conserva disciolta. Dopo un quarto d'ora di cottura aggiungete un po' di salsiccia disfatta con brodo, ed insieme ad essa mettete nel brodo i maccheroni. Cotti che siano, versateli in una zuppiera, e serviteli con buon formaggio parmigiano.

103. — Maccheroni con trippa.

Prendete una cipolla, del sedano, una carota ed alquanti funghi secchi, che avrete prima fatti rinvenire nell'acqua tiepida; tritate bene il tutto sopra il tagliere, e mettete questo battuto in una casseruola con un bel pezzo di burro. Fate cuocere per circa un'ora, rimestando di quando in quando con un mestolo affinchè i funghi non dissecchino o prendano l'abbruciaticcio; aggiungete indi la trippa che avete preparata, la quale dovrà essere di vitella o di manzo giovane, ben pulita, bianca e tagliata sottilmente: lasciate cuocere lentamente per altre tre ore circa, e finalmente aggiungete una quantità di buonissimo brodo, già bollente, e fatevi cuocere i vostri maccheroni. Quando questi saranno cotti, versate il tutto nella zuppiera, e servite con formaggio parmigiano.

Ponete attenzione che il burro da mettersi in casseruola sia sufficiente per la quantità di trippa che volete adoperare; e se questa nel cuocere prosciugasse troppo, avrete cura di bagnarla di quando in quando con un poco di brodo bollente, rimestando assai di frequente.

104. — Riso alle erbe.

Mettete al fuoco in una pentola del buon brodo, e quando questo bolle, gettatevi alcuni navoni ed un cavolo cappuccio, che avrete prima mondati, lavati e tagliati a pezzi, nonchè alquanta cotenna di maiale tagliata a liste; quando tutto questo sarà

a mezza cottura, aggiungete mezzo chilogramma di riso e un pugno di formaggio parmigiano grattugiato, e lasciate cuocere.

105. — Minestra verde.

Prendete quattro cavoli cappuccini o lombardi, quattro cavoli rapa, un sedano ed una carota: mondate i cavoli dalle loro foglie guaste o troppo dure, tagliateli in pezzi insieme col sedano e colla carota, e date al tutto una mezza cottura in una pentola con acqua e sale. Ritirate quindi questi erbaggi, fateli bene sgocciolare e riponeteli al fuoco in una pentola ove già bolle dell'ottimo brodo con sugo (N° 31), aggiungendovi inoltre due ettogrammi di piselli freschi, due ettogrammi di fave, pure fresche e piccole, e 60 grammi di carne salata, tagliata minutissimamente. Dopo alcuni minuti di ebollizione gettate nella stessa pentola quattro carciofi tagliati a fette e due cucchiaiate di formaggio parmigiano grattugiato, e lasciate bollire per un'altra mezz'ora. Preparate poscia alcune fette di pane tagliate a quadrelletti e abbrustolite, ponetele in una zuppiera e versatevi il suddetto brodo con tutto ciò che vi avete aggiunto: indi servite in tavola.

106. — Minestra di zucche con trippa.

Prendete un chilogramma di zucche secche, allargatele e tagliatele a strisce della lunghezza di 12 o 14 centimetri; mettetele in molle nell'acqua tiepida, e rinvenute che sieno, passatele nell'acqua fresca, ove le agiterete alquanto. Ponetele poscia in pentola ad acqua bollente, e dopo un quarto d'ora ritiratele, fatele bene sgocciolare, indi spremetele dentro una salvietta e riponetele in un buon brodo, aggiungendovi 3 ettogrammi di pasta di salsiccia, mezzo chilogramma di trippa, nel così detto *centopelle*, sottilmente tagliata, 25 grammi di funghi secchi, un sedano tagliato a pezzetti, sei piccoli cardi tagliati pure a pezzetti e scottati a parte, sei

cucchiaiate di formaggio parmigiano grattugiato e un po' di sugo. Fate cuocere per un'ora, rimestando di quando in quando, e servite in tavola dentro una zuppiera.

107. — Minestra a palle dorate.

Lessate un chilogramma di patate con sufficiente dose di sale; sbucciatele, pestatele assai bene in un mortaio finchè le avrete ridotte come una pasta, ed unitevi 75 grammi di burro, un cucchiaio di farina, del formaggio parmigiano grattugiato, e sei rossi d'uova; rimestate ben bene il tutto onde farlo bene assimilare, e con questa pasta formate tante palle della grossezza di una nocciuola, che friggerete in una padella con olio. Fatele quindi prosciugare alquanto, tenendole su carta sugante, e finalmente mettete in una zuppiera e versatevi sopra del buon brodo con sugo, onde poi servirle con formaggio parmigiano.

108. — Minestra di pane grattugiato.

Grattugiate del pan biscotto o galletta, e fatelo leggermente abbrustolire distendendolo sopra una lamiera di ferro che porrete sopra il fornello, e rimuovendo spesso con un mestolo. Sia però vostra cura di non farlo abbruciare. Intanto avrete messo in una pentola dell'ottimo brodo, e quando questo alzerà il bollore, vi getterete il suddetto pane grattugiato, avvertendo di togliere quasi subito dopo la pentola dal fuoco, ossia appena avrete una volta rimestato con un mestolo. Versatelo così in una zuppiera, e servitelo in tavola con buon formaggio parmigiano.

109. — Minestra d'orzo.

Prendete un ettogramma di orzo di Germania, lavatelo diligentemente e ponetelo a cuocere con sufficiente quantità d'acqua, insieme a 4 ettogrammi di vitella e sale necessario. L'orzo sarà cotto abbastanza quando si presenterà quasi tutto sbuc-

ciato all'intorno e che facilmente si disfarà fra le dita, il che ordinariamente si ottiene nel tempo necessario alla cottura del vitello.

Questa minestra è tonica e rinfrescante, e mirabilmente si confà agli stomachi delle persone nervose e dei fanciulli. Si fa uso di questa minestra anche in pranzi ordinari di famiglia, massime nelle più calde giornate d'estate, aumentandone le dosi in proporzione del numero di persone a cui essa deve servire.

La carne di vitella, che si cuoce insieme all'orzo, può servirsi col lesso, od anche si può adoperare in qualche battuto da far ripieno.

110. — Semolino.

Fate bollire il brodo in una pentola e gettatevi il semolino a poco a poco onde non si formino grumi; al quale uopo avrete anche l'avvertenza di rimestare continuamente con un mestolo. Lasciatelo cuocere alcuni minuti, finchè la grana abbia perduta la sua durezza, e servitelo piuttosto liquido.

Se ne fa uso per le persone malate e che pure hanno bisogno di qualche nutrimento, pei convalescenti, ed anche, ma raramente, per minestra.

111. — Zuppa con polpette.

Prendete un chilogramma tra carne di vitella (nel petto o nella coscia), poppa pure di vitella, ed animelle; fate rosolare tutto questo in una casseruola con un ettogramma di burro, tritatelo poscia minutamente sul tagliere insieme ad alquanti schienali già scottati nell'acqua bollente e ad una mollica di pane inzuppata nel brodo e indi spremuta, e riducete il tutto come una pasta, che metterete poscia in un recipiente; rompete allora quattro uova, di cui serberete a parte una chiara, versando le altre tre insieme coi quattro tuorli nel battuto suddetto, a cui aggiungerete una buona manata di formaggio parmigiano grattugiato, poca spezie e sale necessario; rimestate bene il tutto per

alcuni minuti, e formatene tante polpettine grosse quanto una noce, che avvolgerete poscia nella chiara d'uova che avrete messa in serbo. Fate in ultimo soffriggere alcun poco in un tegame una piccola cipolla e poco prezzemolo trinciati, con burro e sale bastante. Mettetevi poi le polpettine e fatevele cuocere per mezz'ora con poco fuoco sotto e molto sopra, mediante un testo di ferro: e quando avranno preso un bel colore dorato, aggiungetevi del sugo di vitella (N° 32), lasciandole cuocere per altri dieci minuti. Cotte così le vostre polpettine, mettetele delicatamente in una zuppiera, dove avrete già preparate alcune fettucce di pane abbrustolite, e versatevi sopra del brodo in abbondanza. Servite con formaggio parmigiano.

112. — Zuppa verde.

Fate lessare, con molta acqua e giusta dose di sale, mezzo chilogramma di navoni, che avrete prima ben mondati e trinciati: ritirateli quando sono cotti, e immergeteli in acqua fresca. Prendete inoltre due ettogrammi di fagiuoli in erba molto piccoli, tre cavoli cappucci, un ettogramma di zucca e 150 grammi di patate; mondate il tutto, rompete a brandelli i cavoli, tagliate a pezzi i fagiuolini, le patate e la zucca, e ponete tutto questo in una pentola con acqua e sale, dandogli una mezza cottura: dopo di che verserete in uno staccio, nel quale metterete pure i navoni che avrete lasciati nell'acqua fresca, e farete sgocciolare bene il tutto. Poscia mettete al fuoco una pentola con sufficiente quantità di buon brodo, unitamente ad alcune cucchiaiate di sugo (N° 33), e quando bolle, gettatevi dentro tutti i suddetti ortaggi, più mezzo chilogramma di piselli freschi piccolissimi, un poco di carota e del sedano. Dopo pochi minuti di ebollizione, aggiungetevi otto carciofi, che prima avrete mondati, tagliati a fette e fatti rosolare a parte in una casseruola con burro; lasciate così cuocere per un'altra mezz'ora, e finalmente versate tutto in

una zuppiera, dove avrete preparate delle fette di pane abbrustolite. Servirete subito in tavola con formaggio parmigiano.

113. — Zuppa di lattughe con uova.

Fate lessare per metà alquante lattughe che avrete prima ben mondate: indi spremetele fortemente con ambe le mani, a fine di estrarne tutta l'acqua, e poi trinciatele sottilmente sul tagliere colla mezzaluna. Riponete allora a cuocere in buonissimo brodo, dove sia già a lessare da un'ora un ettogramma di carne salata, tagliata a piccolissimi dadi, e quando il tutto sarà ben cotto, aggiungetevi otto uova bene sbattute a parte con formaggio parmigiano grattugiato e un poco di maggiorana tritata. Lasciate dare ancora due bollori, rimescolando colla mestola affinchè le uova si sciolgano e si confondano colle lattughe, e versate finalmente in una zuppiera, dove avrete già preparato il pane tagliato a fette ed abbrustolito. Servite con buon formaggio parmigiano.

114. — Zuppa di lattughe ripiene.

Prendete dodici lattughe, mondatele dalle foglie guaste esterne, e togliete loro altresì il garzuolo, ossia il grumolo di piccole foglie bianche che sta in mezzo; poscia ponete nell'acqua bollente le foglie verdi rimanenti: lasciate dar loro due bollori, ritiratele, spremetele leggermente senza romperle e ponetele da parte.

Mettete in una casseruola con burro una cipolla, del sedano, prezzemolo, carota e un poco di grascia di vitella, il tutto tritato: aggiungete il sale necessario e poche spezie, e fate rosolare.

Prendete intanto del magro di vitella, poppa pure di vitella, schienali e animelle (fra tutto mezzo chilogramma), tagliateli a pezzi non troppo piccoli e metteteli a cuocere lentamente nella medesima casseruola col soffritto suddetto, aggiungendo i garzuoli delle lattughe e un pizzico di farina abbru-

stolita. Quando il tutto avrà preso un bel colore dorato, versatevi sopra a poco a poco del sugo (N° 31), e continuate a far cuocere lentamente per un'altra mezz'ora, rimestando di quando in quando con un mestolo. Cotto che sia, estraetelo lasciando sgocciolare l'intinto, nel quale farete inzuppare una mollica di pane, e tritate tutto minutissimamente (compreso il pane così inzuppato), battendolo colla mezzaluna sul tagliere. Ciò fatto, ponete questo battuto in un recipiente, unitevi due uova bene sbattute e formaggio parmigiano grattugiato; e rimestate assai bene il tutto, che sarà il ripieno delle vostre lattughe. Allora riprendete queste, allargatele, e nel mezzo di esse mettetevi il detto ripieno; serratele di nuovo, torcendo la cima delle foglie affinchè il ripieno non esca, e ponetele a cuocere in buonissimo brodo. Intanto preparate in una zuppiera delle fette di pane abbrustolite; versatevi poscia del brodo bollente colle lattughe ripiene, e servite in tavola con formaggio parmigiano.

115. — Altra zuppa di lattughe ripiene.

Si può fare la suddetta zuppa più semplicemente e con maggiore economia preparando nel seguente modo il ripieno per le lattughe:

Fate rosolare in casseruola con burro mezzo chilogramma di magro di vitella, che poscia triterete minutamente sul tagliere colla mezzaluna; unitevi due spicchi d'aglio ben pestati nel mortaio, del formaggio parmigiano grattugiato, alquanta ricotta, due uova, alcune foglie di maggiorana, pure tritate, e sale necessario. Rimestate bene il tutto, e riempitene le lattughe, che cuocerete e servirete come già abbiamo detto sopra (N° 114).

116. — Zuppa di cavoli ripieni.

Prendete dei piccoli cavoli cappucci e preparateli come le lattughe (N° 114), cioè togliendo loro le foglie guaste ed il garzuolo, facendoli poscia lessare alquanto nell'acqua con poco sale, e spremendoli

infine leggermente senza romperli. Riempiteli allora dello stesso battuto con cui si riempiono le lattughe (N° 114 e 115), fateli cuocere in buon brodo, e serviteli in una zuppiera in cui avrete preparato il pane arrostito.

117. — Zuppa con crostini infarciti.

Preparate un battuto nel seguente modo: Fate scottare nell'acqua bollente, per pochi minuti, della poppa di vitella; indi ponetela sul tagliere con un poco di magro egualmente di vitella, della mollica di pane inzuppata nel brodo, funghi, pinocchi, maggiorana, prezzemolo ed uno spicchio d'aglio; trinciate bene il tutto minutamente colla mezzaluna; indi pestatelo in un mortaio per renderlo come una pasta; aggiungetevi del formaggio parmigiano grattugiato, due uova e sale necessario, e rimestate bene con un mestolo. Ciò fatto, tagliate alcune fette di pane a piccoli mostacciuoli, abbrustoliteli, bagnateli con sugo (N° 31), e ad uno ad uno, applicatevi sotto e sopra una piccola porzione del battuto suddetto. Indi avvolgete nella chiara d'uovo sbattuta questi mostacciuoli così infarciti, e fateli friggere nel burro.

Avrete inoltre preparato un buon brodo con sugo (N° 30), a cui avrete aggiunti alquanti erbaggi, come carciofi tagliati a sottilissime fette per lo lungo, piselli freschi, qualche punta di sparagio, del sedano e un po' di carota. Disponete dunque sul fondo di una zuppiera i mostacciuoli, o crostini infarciti, appena li avrete fritti, e versatevi sopra il suddetto brodo con tutti gli erbaggi descritti, servendo subito in tavola con buon formaggio.

118. — Zuppa di spinaci.

Formate un battuto di poca cipolla, prezzemolo, carota e funghi, trinciando il tutto minutamente; aggiungetevi alcuni pinocchi che avrete prima pestati bene e ridotti in pasta in un mortaio; po-

nete tutto questo in una casseruola con un pezzo di burro, e quando avrà soffritto alquanto, unitevi sei mazzi di spinaci, già bolliti in pentola (senza acqua), bene spremuti e trinciati, e fate cuocere per cinque minuti. Aggiungete allora del sugo di manzo, lasciate bollire un altro poco, e finalmente versatevi del brodo in quantità.

Intanto avrete messo in una zuppiera tre rossi d'uova bene sbattuti, un bicchiere di latte ed alquanto formaggio parmigiano grattugiato; gettatevi il pane necessario, tagliato prima a mostacciuoli, indi fritto con burro in padella; ravvoltolatevelo bene, rimestando con un cucchiaio, e versatevi sopra il suddetto brodo con gli altri ingredienti. Servirete allora in tavola.

MINESTRE E ZUPPE DI MAGRO

119. — Pasta con purée di piselli.

Ponete al fuoco in una pentola mezzo chilogramma di piselli secchi, con un litro d'acqua, e lasciateli bollire sino a che siano ben cotti, tramenandoli di quando in quando affinchè non si attacchino al fondo. Intanto fate lessare a parte, fino a mezza cottura, alcuni cardi, di cui avrete scelto la sola parte bianca; poneteli poi nell'acqua fredda e lasciateveli fino al momento di adoperarli. Passate per lo staccio, insieme colla loro acqua, i piselli che avrete cotti, premendoli e schiacciandoli con un mestolo, e serbate egualmente il sugo, o *purée*, che ne avrete ottenuto. Fate allora soffriggere in casseruola, con olio abbondante, una cipolla, del sedano, del prezzemolo e funghi secchi: il tutto ben tritato; aggiungete a questo soffritto un poco di conserva di pomidoro disciolta in acqua calda, poscia i cardi, ritirandoli dall'acqua fredda, e finalmente la *purée* di piselli, con una presa di spezie

e sale a sufficienza, rimestando bene il tutto e lasciando al fuoco la casseruola.

Preparato così il condimento della vostra minestra, fate bollire a parte un litro d'acqua, gettatevi la pasta da vermicellaio che avrete prescelta, e quando questa sarà a mezza cottura, versatevi sopra tutto il contenuto della casseruola e lasciate finire di cuocere la pasta. Dopo di che mettete la minestra in una zuppiera, e servitela in tavola.

120. — Riso con purée di piselli.

Preparate questa minestra il tutto come sopra descritto (N° 119), avvertendo soltanto di sostituire il riso alla pasta, facendolo prima cuocere a metà in un litro d'acqua, e versandovi poi il condimento che avrete fatto nelle medesime proporzioni già indicate. Lasciate così terminare la cottura del riso, e servitelo in tavola.

121. — Riso o pasta con altre purées.

Volendo fare delle minestre con altre *purées*, per esempio, riso o pasta con *purées* di lenticchie o fagiuoli, procederete nella stessa maniera già descritta ai N^ri^ 119 e 120, sostituendo ai piselli la medesima quantità di lenticchie o di fagiuoli, egualmente secchi, od anche di favetta, con i quali legumi formerete la *purée* che desiderate per la vostra minestra.

122. — Paste al brodo di pesce.

Prendete del brodo di pesce preparato nel modo già da noi descritto (N° 95), ponetelo al fuoco in una pentola, e quando bolle, gettatevi la pasta da vermicellaio che avrete prescelta, come nastrini, lasagne, vermicelli, ecc., regolandovi in tutto il resto secondo le norme generali da noi indicate per le minestre al brodo di grasso (N° 99).

123. — Riso ed erbe al brodo di pesce.

Mettete a soffriggere in casseruola, con un bel pezzo di burro, un battuto di sedano, cipolla e

prezzemolo; aggiungetevi alcuni mazzi di bietola ben mondata e lavata in acqua fresca; fate cuocere alquanto, di poi aggiungete del brodo di pesce (N° 95) nella quantità che vi abbisogna, e quando il tutto avrà bollito pel corso di un'ora, mettetevi il riso, indi un poco di formaggio parmigiano grattugiato e lasciate cuocere. Cotto che sia il riso, versatelo nella zuppiera e servitelo in tavola.

124. — Riso e cavoli al brodo di pesce.

Prendete un bel cavolo cappuccio, pulitelo, lavatelo e tagliatelo a brandelli, preparate intanto in una casseruola un soffritto di prezzemolo, sedano e cipolla ben trinciati, ed un bel pezzo di burro; aggiungetevi il cavolo già preparato, fate cuocere alquanto, e poi versatevi la quantità di brodo di pesce (N° 95) che vi abbisogna per cuocere il riso, lasciando bollire per circa un'ora. Finalmente mettete nella casseruola il riso, e quando questo è quasi cotto, aggiungete del buon formaggio parmigiano grattugiato. Cotta che sia la vostra minestra, versatela in una zuppiera e servitela.

125. — Capellini al brodo di muggine.

Prendete quella quantità di muggini di cui abbisognate (la miglior qualità di questo pesce è il muggine orifrangio, *musao dell'öu*); poneteli a cuocere nella pesciaiuola, con acqua, sale, cipolla tagliata in mezzo, sedano e prezzemolo. Se i pesci sono molto grossi, li farete bollire almeno un quarto d'ora; se sono piccoli, bastano pochi minuti. Quando poi sono cotti, ritirate dal fuoco la pesciaiuola, e lasciatela in disparte per un quarto d'ora col pesce dentro; toglietene quindi il pesce, e passate il brodo per lo staccio. Rimettete questo brodo in una pentola al fuoco, aggiungendovi una manata di formaggio parmigiano grattugiato, e quando bolle, gettatevi i capellini; i quali, dato appena un bollore, servirete in tavola con altro formaggio grattugiato.

126. — Riso all'uovo.

Fate cuocere un chilogramma di riso entro tre litri di latte con poco sale, gettandovelo quando il latte bolle; a mezza cottura aggiungetevi due ettogrammi di burro e due cucchiaiate di formaggio parmigiano grattugiato, e quando il riso sarà cotto, versatelo nella zuppiera in cui dovrete servirlo; prima di recarla in tavola mettetevi otto rossi d'uova bene sbattuti, rimestando il tutto con un mestolo mentre il riso è ancora bollente. Questa minestra rassomiglia ad un risotto alquanto liquido.

127. — Riso al latte.

Fatelo come il suddetto (N° 126), escludendo le uova; vale a dire, cuocendo il riso semplicemente nel latte con poco sale ed aggiungendovi del formaggio grattugiato allorchè il riso è a mezza cottura.

128. — Riso e castagne.

Mettete ad ammollire per venti minuti nell'acqua tiepida tre ettogrammi di castagne secche, indi ritiratele dall'acqua e stropicciatele bene colle dita per toglier loro la pellicola che hanno conservato: ponetele poscia a bollire per due ore e mezzo in una pentola con due litri d'acqua, sale in giusta dose e due buone cucchiaiate d'olio, ed aggiungete finalmente mezzo chilogramma di riso. Intanto avrete preparato a parte, in una casseruola con olio, un soffritto di cipolla e prezzemolo ben tritati, che poi verserete nella vostra minestra quando il riso sarà quasi cotto; dopo di che lascierete terminare di cuocere, e servirete in tavola.

129. — Riso e castagne al latte.

Fate il tutto come abbiamo detto sopra (N° 128), colla differenza che invece di due litri d'acqua adoperate un litro solo d'acqua ed un litro di buon latte, unendovi un pezzo di burro in luogo delle due cucchiaiate d'olio, e facendo pure il soffritto con burro invece che con olio.

130. — Riso con arselle.

Prendete una sessantina di arselle, e mettetele in una casseruola al fuoco onde si aprano tutte; toglietele indi dal loro guscio o conchiglia, e rimettetele nella casseruola con un battuto di cipolla, sedano e prezzemolo e con alquanto olio, lasciatele così soffriggere per dieci minuti; poscia bagnate con brodo di pesce, se ne avete, o con semplice acqua (aggiungendo in tal caso un poco d'olio e sale bastante) e da ultimo gettatevi mezzo chilogramma di riso che lascierete cuocere, versandovi sopra, di mano in mano che prosciuga, altro brodo di pesce o semplice acqua, avvertendo però che l'uno o l'altra sia sempre bollente, e che, terminata la cottura, il riso resti nè troppo asciutto, nè troppo brodoso.

131. — Altra maniera di fare il riso con arselle.

Fate soffriggere un poco in casseruola, con olio e burro uniti insieme, una cipolla, sedano, carota e prezzemolo, il tutto ben tritato, indi aggiungete una cucchiaiata di farina, sale necessario, e alcuni pomidori spezzati oppure conserva disciolta prima nell'acqua, e finalmente mettetevi le arselle col loro guscio, lasciando cuocere per altri dieci minuti. Avrete già preparata a parte in una pentola dell'acqua bollente con giusta dose di sale, colla quale bagnerete di quando in quando le arselle medesime. Dopo che queste avranno soffritto per dieci minuti, come abbiamo detto sopra, e che perciò si saranno tutte aperte, ritiratele dalla casseruola, e mettete in questa alquanti funghi secchi rinvenuti, ed a poco per volta quella quantità di acqua necessaria per formarvi l'umido da cuocervi il riso. Passate indi allo staccio tutto il contenuto della casseruola, premendo forte con un mestolo i pomidori e le erbe trinciate, a fine di spremerne tutto il sugo, e rimettete al fuoco. Quando questa specie d'intingolo avrà ripreso il bollore, vi getterete il riso, e a mezza cottura di questo aggiun-

gerete le arselle, che intanto avrete tolte dai loro gusci, e una manata di buon formaggio parmigiano, rimescolando bene il tutto. Cotto che sia il riso, ritirate dal fuoco la vostra minestra e servitela in tavola. Se il riso cuocendo prosciugasse di troppo, avrete pronta altr'acqua bollente da aggiungervi, ma sarà meglio che ne mettiate a sufficienza la prima volta.

132. — Riso con erbe (col preboggion).

Fate bollire per mezz'ora in una pentola, con tre litri d'acqua e sale a sufficienza, quattro mazzi del così detto *preboggion* [1], che avrete prima mondati e tagliati alquanto sottili; indi aggiungetevi un chilogramma di riso e lasciate bollire per altri cinque minuti. Intanto avrete preparato un copioso battuto composto di due spicchi d'aglio, molto basilico, formaggio di Olanda e parmigiano grattugiati e mescolati insieme, e un poco di sale: il tutto ben pestato nel mortaio e stemperato poscia e reso liquido con quattro cucchiaiate d'olio ed altrettante di acqua calda (di quella della pentola); quando dunque il riso avrà bollito cinque minuti, come abbiam detto sopra, versatevi la metà di questo battuto o pesto; lasciate bollire per altri dieci o dodici minuti, cioè finchè il riso sia cotto; versate in una zuppiera, aggiungetevi l'altra metà del pesto, rimestando bene il tutto; e servite con formaggio parmigiano.

133. — Preboggion alla crema.

Prendete quattro cavoli-rapa, cinque mazzi del così detto *preboggion*, ed alcuni broccoli (ossia piccoli cavoli neri), mondate tutti questi ortaggi dalle loro costole troppo grosse e foglie guaste; trinciate a pezzetti i cavoli-rapa, e stracciate a brandelli il rimanente; lavate bene il tutto, e mettetelo in una

(1) Voce genovese che non ha corrispondente nella lingua italiana, e colla quale sono denominati certi mazzi di erbaggi, composti di bietola, cavoli cappucci primaticci (*gagge*) e prezzemolo.

pentola con acqua abbondante e giusta dose di sale; fate bollire per un'ora, indi gettate via porzione dell'acqua, lasciandone nella pentola tanta che basti a coprire gli erbaggi, aggiungete invece mezzo litro di fior di latte o panna, lasciando bollire per un altro quarto d'ora. Intanto avrete preparato un battuto come è descritto al N° 46, e di questo ne verserete la metà nella pentola allorchè la panna avrà bollito, come abbiamo detto, un quarto d'ora insieme colle erbe, e l'altra metà dopo dieci minuti al momento di servire in tavola.

134. — Minestra composta.

Fate cuocere a metà in poca acqua alquanti fagiuoli bianchi freschi, indi poneteli in una pentola più grande insieme colla loro acqua, alcune melanzane, molti pomidori, funghi freschi o secchi, qualche spicchio d'aglio, sale, pepe e olio bastante; lasciate soffriggere alquanto tutto, indi aggiungetevi l'acqua necessaria, avvertendo che sia bollente, ed in ultimo gettatevi il riso, o vermicelli, od altra pasta a vostro piacere, che lascierete cuocere; dopo di che verserete la minestra in una zuppiera e la servirete in tavola. Questa minestra non si usa spolverizzarla di formaggio, ma ciò dipende dai gusti, ed è libero a chiunque il mettervelo.

S'intende poi che le melanzane ed i pomidori dovranno esser ben mondati prima d'esser messi in pentola; le prime, recidendo loro la specie di calice da cui sono avviluppate, e tagliandole poi a piccoli dadi; i secondi, privandoli della loro buccia, spezzandoli e togliendo loro tutti i semi, indi trinciandoli sottilmente sul tagliere. I funghi, se saranno secchi, li farete prima ammollire alquanto nell'acqua calda, li monderete e li taglierete a fette sottili.

135. — Minestrone con soffritto.

Mettete al fuoco una pentola con acqua e sale bastante, e quando bolle, gettatevi 150 grammi di fagiuoli freschi grigiolati (in dialetto genovese detti

grixi), i quali avrete già cotti a metà in una piccola pentola a parte con poca acqua, ed aggiungete mezza dozzina di melanzane alquanto piccole, che avrete mondate e tagliate a piccoli dadi o a fette, 150 grammi di fagiuolini in erba, detti in genovese *ballin*, rotti ciascuno in due o tre pezzetti; alcune patate mondate e tagliate esse pure a pezzi; un cavolo rotto a brandelli; poca zucca o zucchini tagliati a dadi; 75 grammi di funghi freschi tagliati a fette, ed in mancanza di questi una manata di funghi secchi fatti prima rinvenire nell'acqua tiepida, ed alcune cucchiaiate d'olio. Lasciate cuocere bene tutti questi ortaggi, e poscia gettate nella pentola quella qualità di pasta che più vi aggrada, come tagliatelli, nastrini, vermicelli, oppure riso. Intanto preparate a parte un soffritto con una cipolla tagliata a fette sottili, prezzemolo tritato ed olio abbondante, facendo ben rosolare; aggiungete a questo soffritto cinque o sei pomidori mondati dalla loro buccia e dai loro semi e indi trinciati sottilmente; fateli cuocere alquanto, onde perdano il sapore acido, rimestandoli bene con un mestolo, e quando la pasta o riso sarà quasi cotta, versate nella pentola anche questo soffritto coi pomidori, e lasciate compiere la cottura del vostro minestrone. Scodellate e servite con formaggio parmigiano grattugiato.

Questa minestra, tutta speciale dei Genovesi, e di eccellentissimo gusto, usasi fare nell'estate, essendo questa la stagione in cui trovansi tutti gli erbaggi necessari a ben confezionarla; ma si può fare altresì in altre stagioni, servendosi dei soli ortaggi che in quelle si possono trovare, e sostituendo la conserva ai pomidori freschi, ed i fagiuoli secchi a quelli freschi.

136. — Minestrone con battuto o pesto.

Ponete al fuoco una pentola con acqua e sale bastante, e quando bolle, gettatevi dentro 150 grammi di fagiuoli freschi grigiolati (*grixi*), i quali avrete

già cotti a metà in un pentolino a parte con poca acqua, gettatevi inoltre sei piccole melanzane mondate e tagliate a piccoli dadi od a fette, 150 grammi di fagiuolini in erba, rotti a pezzetti, alcune patate, pure mondate e tagliate a fette; un cavolo pure rotto a brandelli, quattro o cinque pomidori privati della loro buccia e dei loro semi, e indi trinciati sottilmente; poca zucca o zucchini tagliati a dadi; 75 grammi di funghi freschi tagliati a fette (od una manata di funghi secchi rinvenuti nell'acqua tiepida, in mancanza di funghi freschi), ed alcune cucchiaiate d'olio. Fate cuocere bene tutti questi ortaggi; aggiungetevi poi la pasta che avrete prescelta, come nastrini, vermicelli, tagliatelli od altro, e quando sarà questa quasi cotta, versate nella pentola il battuto, che avrete già preparato nel modo descritto al N° 46, coll'aggiunta di qualche fungo fresco o secco pestatovi insieme nel mortaio. Lasciate poscia finir di cuocere il vostro minestrone, servitelo in tavola con buon formaggio parmigiano grattugiato.

Invece che colla pasta, potrete fare questo minestrone col riso; come pure in mancanza di basilico potrete adoperare pel battuto maggiorana e prezzemolo uniti insieme, senza però tralasciare l'aglio ed i funghi, i quali sono indispensabili nel detto battuto.

137. — Polenta al burro.

Fate una polenta alquanto tenera, gettando nell'acqua, mentre bolle, della farina di granoturco, ossia di formentone, e rimestando continuamente con apposito bastone (*cannella*) finchè la polenta sia cotta. Allora conditela con burro e formaggio parmigiano in abbondanza, rimestatela ancora e servitela caldissima.

Per questa polenta adoprerete tre litri d'acqua per ogni chilogramma di farina. Avvertite di salare giustamente l'acqua prima ch'essa cominci a bol-

lire, e di gettarvi la farina a poco a poco con una mano, mentre coll'altra rimesterete continuamente acciò la farina non formi grumi (*mòtti*).

138. — Polenta con cavoli.

Mettete al fuoco in una pentola la quantità di acqua di cui abbisognate, salandola a dovere, e quando bolle, gettatevi dei cavoli neri, o broccoli, onde farveli cuocere. Cotti che siano, aggiungetevi la farina di formentone (300 grammi per ogni litro d'acqua impiegata), e fate la polenta nel modo sopra descritto (N° 137), mettendovi in ultimo dell'olio invece del burro, e alquanto formaggio parmigiano grattugiato. Rimestate ancora un poco, e servitela caldissima.

139. — Pancotto.

Fate bollire in una pentola l'acqua che vi abbisogna con giusta dose di sale, olio, origano, qualche spicchio d'aglio e formaggio parmigiano grattugiato; quando poi l'aglio sarà cotto, gettate nella pentola del pane secco rotto a pezzetti, fate dare due altri bollori, e ritirate dal fuoco per servire in tavola.

È questa una minestra di magro assai economica e adatta specialmente per ragazzi e per famiglie numerose.

140. — Pancotto col pomidoro.

Sbucciate alcuni pomidori, togliete loro i semi, trinciateli e poneteli a soffriggere in una casseruola con olio abbondante e due o tre spicchi d'aglio pure trinciati. Quando il tutto avrà soffritto abbastanza, aggiungete il pane, rotto a pezzetti, e versatevi sopra a poco a poco e ad intervalli dell'acqua bollente, già salata convenientemente, rimescolando con un mestolo finchè il pane sia ben cotto e l'umido alquanto prosciugato. Mangiasi caldo con formaggio grattugiato.

141. — Semolino al burro.

Fatelo nella stessa maniera del semolino al grasso (N° 110), adoprando semplicemente acqua con sale invece di brodo, e avvertendo di aggiungere un bel pezzo di burro o formaggio parmigiano grattugiato prima che il semolino sia interamente cotto. Rimestate, e servitelo caldo.

142. — Zuppa al pomidoro.

Prendete una cipolla, una carota, sedano, basilico e prezzemolo, tritate il tutto sul tagliere e ponetelo indi in una pentola con tre litri d'acqua e sale proporzionato, aggiungendo cinque o sei pomidori rotti in mezzo. Dopo tre ore circa di ebollizione, passate allo staccio tutto il contenuto della pentola, schiacciando e premendo bene le erbe ed i pomidori acciò diano tutto il loro sugo, e rimettete poscia al fuoco nella stessa pentola il liquido ottenuto, aggiungendovi due ettogrammi di burro, e lasciando bollire per altri dieci o dodici minuti. Allora versate questa sorta di brodo in una zuppiera, nella quale avrete preparato il pane tagliato a fette ed abbrustolito, e servite in tavola, spolverizzando con formaggio parmigiano.

143. — Zuppa alle uova.

Lasciate soffriggere in una casseruola 150 grammi di burro, e quando avrà preso un bel colore dorato, gettatevi una grossa cipolla bianca, che avrete prima trinciata sottilmente, ed un pugillo di farina, rimestando e lasciando soffriggere ancora un poco; poscia aggiungete a questo soffritto tre litri d'acqua, con sale in proporzione, e fate bollire. Intanto sbattete a parte dodici rossi d'uova, e quando il brodo suddetto bollirà, ritiratelo dal fuoco e versatevi subito queste uova, agitando e rimestando assai bene, affinchè non si rappiglino. Allora versate il tutto in una zuppiera, ove avrete preparato il pane tagliato a fette ed abbrustolito, e servite subito in tavola con buon formaggio parmigiano.

144. — Zuppa di lattughe alla crema.

Fate rosolare in una casseruola con burro una cipolla tritata, a cui aggiungerete dopo pochi minuti alquanto prezzemolo e funghi secchi rinvenuti, parimente tritati. Fatto questo soffritto, aggiungetevi una dozzina di lattughe, che avrete prima mondate, indi cotte per metà e poscia bene spremute e trinciate grossamente, lasciate rosolare anche queste, e poi versate tutto il contenuto della casseruola in una pentola, dove avrete già messo a bollire quattro litri d'acqua con sale necessario. Dopo cinque minuti aggiungetevi tre cucchiaiate di formaggio parmigiano grattugiato, rimestando bene, indi mezzo litro di fior di latte, ossia panna, e lasciate cuocere per un'altra mezz'ora. Aggiungete allora cinque uova sbattute prima insieme colle loro chiare; rimestate assai bene il tutto; lasciate dare due altri bollori, e per ultimo versatevi altre tre uova (i soli tuorli però), che avrete frullati a parte insieme ad un bicchiere di latte ed alquanta maggiorana ben tritata, continuando a rimestare finchè il tutto abbia ripreso il bollore. Dopo di che versate tutto il contenuto della pentola in una zuppiera, dove avrete preparato mezzo chilogramma di pane tagliato a fette ed abbrustolito, spargetevi buona dose di formaggio grattugiato, rimestate ancora un poco, e servite in tavola.

145. — Zuppa di ceci.

Prendete dei ceci nella quantità che vi abbisogna, e poneteli a cuocere per circa tre ore in una pentola con sufficiente acqua e sale in proporzione, avvertendo di gettare nella pentola i ceci soltanto quando l'acqua sarà alquanto calda. Mezz'ora prima di ritirare i ceci dal fuoco aggiungete alcuni funghi secchi rinvenuti nell'acqua tiepida, qualche foglia di salvia, sedano ed aglio, il tutto ben tritato: dell'olio in abbondanza, del sugo di pomidoro, o un po' di conserva disciolta prima nell'acqua, e qualche garzuolo di cardo, ossia le

foglie interne più tenere e più piccole. Cotta che sia questa sorta di zuppa, la servirete con pane o senza, a vostro piacere.

146. — Zuppa di ceci con erbe.

Tritate alcuni spicchi d'aglio, qualche foglia di salvia e funghi secchi rinvenuti in acqua tiepida, e fate soffriggere il tutto con alquanto olio in una casseruola, aggiungendovi poscia un pugillo di farina. Mettete a cuocere in una pentola a parte i ceci che vi abbisognano con alquanta acqua e sale in proporzione; quando avranno bollito due ore e mezzo, unitevi sei lattughe ed alcuni garzuoli di cardo, a cui avrete dato prima mezza cottura separatamente, e lasciate cuocere il tutto per un'altra mezz'ora. Anche questa zuppa, come abbiamo detto per la precedente, si può servire con pane o senza, secondo più aggrada. S'intende che i ceci, se sono secchi, dovranno essere stati in molle nell'acqua con sale almeno per dieci ore prima di farli cuocere, e se aveste del baccalà da ammollare, meglio sarebbe di mettere i ceci nella stessa acqua, la quale in tal caso non si dovrà salare.

147. — Zuppa di fagiuoli.

Sostituendo ai ceci una quantità eguale di fagiuoli, secchi o freschi secondo la stagione, potrete fare la zuppa di fagiuoli operando per tutto il resto come abbiamo descritto per la zuppa di ceci (N° 145 e 146).

148. — Zuppa al brodo di boldrò.

Mettete in una casseruola un bel pezzo di burro ed una quantità eguale d'olio, e fatevi soffriggere della cipolla, carota, sedano e prezzemolo, il tutto ben tritato, aggiungendo sale in dose sufficiente. Mettete inoltre nella stessa casseruola uno o più boldrò, che prima avrete ben puliti e tagliati in grossi pezzi; indi qualche pomidoro trinciato (e in mancanza di questi, conserva disciolta nell'acqua), pochi

funghi secchi rinvenuti ed egualmente trinciati, e a poco a poco versatevi tant'acqua bollente, quanta ve ne abbisogna per fare la zuppa. Quando poi vedrete che il pesce è cotto, ritirate dal fuoco la casseruola e lasciatela per un quarto d'ora in disparte col pesce dentro; dopo ciò togliete il pesce e passate allo staccio tutto il rimanente, premendo bene con un mestolo tutte le sostanze onde farne sortire il succo. Riponete al fuoco in una pentola il brodo così ottenuto, aggiungendovi del formaggio parmigiano grattugiato, e quando avrà bollito per un'altra mezz'ora, versatelo in una zuppiera, ove avrete preparato il pane tagliato a fette ed abbrustolito, e servirete in tavola con formaggio.

Il pesce che avrete tolto dalla casseruola, potrete servirlo a parte, o pestarlo assai bene in un mortaio e spremerne a traverso lo staccio tutto il succo, il quale unirete al brodo facendovelo bollire insieme. Con ciò renderete la zuppa più squisita e gustosa.

Questa zuppa può farsi in qualunque stagione, trovandosi dei boldrò in tutto il corso dell'anno.

MINESTRE ASCIUTTE

CONDITE AL GRASSO

149. — Risotto alla genovese.

Fate soffriggere in casseruola con burro una cipolla e prezzemolo tritati; unitevi poscia tre ettogrammi di magro di vitella, tritata pur essa, e dopo cinque o sei minuti aggiungete un chilogramma di riso pulito, lavato e sgocciolato: lasciatelo per alcuni minuti così asciutto, rivoltandolo di quando in quando con un mestolo, e poscia cominciate a bagnarlo con sugo (N° 31) e brodo bollente, che avrete preparati a parte e che verserete a poco per volta di mano in mano che il riso rigonfiando si prosciugherà. Allorchè il riso sarà a

mezza cottura, aggiungetevi un cervello di vitella e 50 grammi di midollo di manzo, il tutto ben tritato, ed in fine un po' di zafferano e formaggio parmigiano grattugiato, rimestando ed unendo bene il tutto finchè il riso sia cotto, dopo di che lo servirete in tavola.

150. — Riso infarcito.

Prendete la quantità di riso di cui abbisognate, pulitelo e lavatelo; poscia ponetelo a cuocere in casseruola con sugo di manzo (N° 33), e rimestatelo di sovente, affinchè non si attacchi al fondo, o prenda l'abbruciaticcio. Di mano in mano poi che il riso gonfiando consumerà l'umido, versatevi qualche cucchiaiata di brodo bollente, e poco prima di ritirarlo dal fuoco aggiungetevi una buona manata di formaggio parmigiano, seguitando a rimestare col mestolo. Intanto farete cuocere a parte con burro e poco sale alcuni fegati di pollo, dei petti egualmente di pollo, magro di vitella e animelle, e quando il tutto sarà alquanto rosolato, lo triterete grossamente e lo accomoderete ammucchiato in mezzo ad un gran piatto, versandovi poi sopra il riso appena sia cotto, in modo che questo ricopra interamente e da tutti i lati il ripieno suddetto. Ciò fatto, servite subito in tavola. Se avete della salsiccia cotta in umido col manzo, potrete metterne dei pezzetti qua e là sul riso prima di servirlo.

151. — Riso arrosto.

Fate soffriggere in casseruola, con 60 grammi di burro, una cipolla tagliata in quattro pezzi e prezzemolo; indi ritirate l'una e l'altro, e ponete a rosolare nello stesso burro tre ettogrammi di magro di vitella e due ettogrammi di poppa pure di vitella, il tutto ben tritato prima sul tagliere, aggiungendo un poco di sale e lasciando cuocere per cinque minuti. Prendete un chilogramma di riso, pulitelo, lavatelo, e mettetelo a cuocere in una casseruola a parte con abbondante sugo di manzo

(N° 33), e quando sia a mezza cottura, aggiungetevi il magro e la poppa di vitella tritati e cotti come sopra, ed una buona manata di formaggio parmigiano grattugiato, rimestando bene il tutto; lasciate finire di cuocere il riso, in modo che rimanga in ultimo assai asciutto; poscia versatelo in un tegame o teglia, distendendovelo uniformemente con un cucchiaio; copritelo con un testo di ferro, e ponetevi fuoco sotto e sopra onde fargli formare una specie di crosta. Dopo di che lo servirete in tavola nello stesso tegame.

152. — Riso in cagnone.

Chiamano così i Genovesi una sorta di risotto che si prepara nel seguente modo: Prendete la quantità di riso che può abbisognarvi, pulitelo, lavatelo, e dategli mezza cottura nell'acqua con pochissimo sale; indi estraetelo, fatelo ben sgocciolare, e poscia mettetelo a terminare di cuocere in una casseruola con altrettanto sugo di manzo (N° 33), in cui avrete prima disfatta alquanta salsiccia; tramenatelo continuamente col mestolo, affinchè non si attacchi al fondo e non prenda l'abbruciaticcio, e quando è quasi cotto, aggiungetevi una manata di formaggio parmigiano grattugiato, e continuate a rimestare finchè sia cotto. Versatelo poscia in un gran piatto, e servitelo in tavola con altro formaggio parmigiano.

Se, cuocendo, il riso diventasse troppo asciutto, in mancanza d'altro sugo vi aggiungerete del buon brodo a cucchiaiate.

153. — Risotto all'uso di Milano.

Mettete in una casseruola un bel pezzo di burro, midollo di manzo tritato e una cipollina trinciata; fate soffriggere, e quando la cipolla è rosolata, ritiratela con una mestola bucherata e gettatela via, bastando l'odore che avrà lasciato nell'unto. Allora mettete nella casseruola, nell'unto stesso, il riso che vi abbisogna, rimestandolo con un me-

stolo, e dopo cinque o sei minuti comincierete ad aggiungere del brodo bollente, che terrete pronto a parte, versandovelo con un grosso cucchiaio a poco per volta e di mano in mano che il riso cuocendo se ne imbeve, nè mai cessate dal rimestare affinchè non si attacchi al fondo. Quando il riso sarà a mezza cottura, vi aggiungerete una presa di zafferano in polvere, stemperato prima in un cucchiaio con un poco di brodo, indi un poco di cervellata[1] e formaggio parmigiano grattugiato in abbondanza, e continuerete ad agitare col mestolo. Lasciate che il riso termini di cuocere e poi servitelo in tavola. Notate però che questo risotto deve riescire alquanto denso.

Se vi mettete anche, mentre cuoce, un tartufo tagliato sottilmente ed un pizzico di funghi secchi, già rinvenuti e lavati in acqua bollente, darete al vostro risotto un sapore più squisito.

154. — Ravioli al sugo.

Preparate i ravioli nel modo già indicato al N° 97, ed invece di cuocerli nel brodo fateli cuocere nella semplice acqua con sale in una grande caldaia, osservando che vi sia sotto molto fuoco, onde l'acqua non cessi di bollire quando vi getterete i ravioli. Dovrete anche avvertire che l'acqua sia abbondante; e quando vedrete i ravioli venire a galla, li spingerete leggermente al fondo colla mestola. Cotti che siano, estraeteli colla stessa mestola, che sarà bucherata, fateli sgocciolare, e di mano in mano accomodateli sur un piatto, distendendoveli

---

(1) La *cervellata* è un composto di grasso di maiale e grasso di vitella, ambedue tolti nella lombata, ben battuti ed impastati insieme con formaggio grattugiato ed alcune spezie, ed il tutto poi insaccato entro budella in lunghi rocchi. Si vende da tutti i pizzicagnoli della Lombardia; ma in altre provincie od è raro trovarla, o manca affatto per non farsene uso. Vi si può supplire aggiungendo altro pezzo di burro nel risotto, allorchè questo è quasi cotto.

a suoli, e li condirete con sugo di vitella (N° 32) ed ottimo formaggio parmigiano in abbondanza.

È da notarsi che le dosi da noi indicate per fare i ravioli al brodo (N° 97) possono bastare ad un pranzo di 12 a 16 persone; ma qui, trattandosi di fare i ravioli asciutti e conditi col sugo, quelle stesse dosi non basterebbero che per 6 od 8 persone; per cui, avendosi un maggior numero di convitati, si dovranno aumentare in proporzione tutte le dosi da noi indicate.

155. — Ravioli con zucca al sugo.

Questi ravioli differiscono dagli altri per la sola composizione del ripieno, nel quale invece di scariole e borraggini si mette zucca in abbondanza. Per maggior chiarezza diamo qui la ricetta per farli, stabiliendone le dosi per una quantità da servire per 12 a 15 persone.

Prendete una zucca matura ed ingiallita, del peso di circa 5 chilogrammi, la quale, rotta in parecchi pezzi e purgata dalla midolla e dai semi, metterete in una casseruola adatta, versandovi sopra tanta acqua da coprirla appena e sale necessario, e farete bollire per circa venti minuti. Fatto ciò, estraetela colla mestola bucherata, mettetela in un piatto, e quando sarà quasi raffreddata, mondatela con un coltello dalla corteccia; legatela allora strettamente dentro una salvietta di canavaccio, mettetevi sopra qualche peso, e lasciatela stare due o tre ore affinchè ne esca quanta più acqua sarà possibile; dopo di che svolgetela dalla salvietta, tritatela bene sul tagliere colla mezzaluna, e ponetela poscia nuovamente in una casseruola con un ettogramma di burro ed una buona manata di formaggio parmigiano grattugiato, facendola stare sul fuoco tanto da fare evaporare quella poca acqua che può esservi rimasta. Intanto preparate a parte un altro composto per il vostro ripieno: prendete, cioè, un chilogramma di magro di vitella, mezzo chilogramma di poppa ed un cer-

vello parimente di vitella, 150 grammi di schienali ed un'animella di manzo; ponete a rosolare con burro e senza sale, in una casseruola, il magro di vitella; fate bollire per dieci minuti nell'acqua la poppa di vitella, e fate solamente scottare nella stessa acqua bollente il cervello, gli schienali e l'animella, ai quali toglierete la pellicola. Tritate allora minutissimamente sul tagliere il tutto, cioè magro, poppa, cervello, schienali e animella, e poscia a poco per volta pestatelo nel mortaio per ridurlo come una pasta. Mettete finalmente questo battuto in un recipiente, unitevi la zucca già preparata come abbiam detto sopra, ed aggiungetevi 8 uova fresche colle loro chiare, oppure 12 tuorli senza le chiare (che avrete prima bene sbattuti), 150 grammi di buona ricotta (ed in mancanza di questa una mollica di pane inzuppata in fior di latte), un poco di spezie e sale bastante. Rimestate assai bene e con forza, onde assimilare il tutto e renderlo come una pasta uniforme, ed avrete così il ripieno, che è la parte essenziale dei ravioli.

Fate quindi la pasta nel modo preciso da noi indicato al N° 97, adoperando però un chilogramma e mezzo di farina e tre uova, e formati i ravioli, li cuocerete nell'acqua e condirete con sugo di vitella e formaggio parmigiano grattugiato, procedendo come abbiam detto al N° 154.

156. — Ravioli economici.

Variano questi dagli altri ravioli per la semplicità del loro ripieno, il quale perciò è assai più economico. Eccone la ricetta per 12 a 15 persone:

Prendete otto scariole e due mazzi di borraggini, mondatele dalle foglie guaste o troppo dure, fatele bollire nell'acqua per cinque minuti; indi ritiratele, spremetele in modo che diano tutta l'acqua, e trinciatele minutamente sul tagliere colla mezzaluna. Ciò fatto, mettetele in un recipiente, unitevi un chilogramma di salsiccia (privata della sua pelle), tre ettogrammi di buona ricotta (ed in mancanza

di questa della mollica di pane inzuppata in un bicchier di panna, o fior di latte), otto uova fresche, un ettogramma di formaggio parmigiano grattugiato, un poco di maggiorana tritata e sale necessario. Rimestate assai bene e con forza, onde il tutto si fonda insieme e si unisca, e servitevi di questo ripieno per i vostri ravioli, che formerete per ogni rimanente come è descritto al N° 97, solo avvertendo di adoperare, per far la pasta, un chilogramma e mezzo di farina e tre uova. Fatti così i ravioli, cuoceteli nell'acqua e conditeli, come abbiamo detto al N° 154, con sugo di vitella e formaggio parmigiano in abbondanza.

157. — Ravioli detti alla Siciliana.

Fate rosolare un poco in una casseruola, con burro e sale necessario, due petti di pollastri, due petti di pernici (e in mancanza di questi, due petti di piccioni), un poco di magro di vitella ed un'animella; nello stesso tempo fate lessare a parte per pochi minuti alquante borraggini, indi ritiratele dall'acqua, e spremetele assai bene. Ciò fatto, mettete sul tagliere tutte le suddette sostanze, cioè i petti, il magro di vitella, l'animella e le borraggini; trinciate il tutto minutamente colla mezzaluna; ponete poscia questo battuto in un recipiente, e aggiungetevi otto rossi d'uova, poche spezie e buon formaggio parmigiano grattugiato, rimestando ed assimilando bene il tutto insieme. Fatto così il vostro ripieno, formate la pasta con tanta farina quanto la metà in peso del suddetto ripieno, e uova in ragione di una per ogni mezzo chilogramma di farina; poscia tirate le sfoglie, fatene i ravioli nel modo già descritto (N° 97), e finalmente cuoceteli nell'acqua e conditeli con sugo di vitella e formaggio parmigiano, operando in ciò come abbiamo detto al N° 154. Anche al ripieno di questi ravioli potrete aggiungere una mollica di pane inzuppata nella panna o della buona ricotta fresca, con che li renderete più teneri e delicati.

158. — Tagliatelli al sugo.

Fate la pasta e formate le sfoglie alla stessa maniera che per le lasagne (N° 98), colla differenza che invece di mettere un uovo per ogni 300 grammi di farina, ne metterete due. Ravvolgete poscia le vostre sfoglie rotolandole su loro stesse; tagliatele trasversalmente in strettissime fettucce con un coltello ben arrotato, e svolgete poi queste, onde ottenerne i così detti tagliatelli, che avranno quasi l'aspetto di sottili vermicelli. Fateli cuocere nell'acqua, e conditeli come le lasagne (N° 166), cioè con sugo e formaggio parmigiano.

159. — Tagliatelli verdi al sugo.

Mondate due mazzi di borraggini, lessatele, spremetele per farne uscire l'acqua, e tritatele minutissimamente sul tagliere. Indi prendete un chilogramma di farina bianca, ed impastatela con le suddette borraggini e con tre uova, aggiungendovi una buona manata di formaggio parmigiano grattugiato e 60 grammi di salsiccia (quest'ultima si può anche ommetterla). Fatta che abbiate una pasta assai bene manipolata e dura, tirate le sfoglie, avvolgetele, tagliatele come abbiam detto sopra (N° 158), e preparati così i vostri tagliatelli, cuoceteli e conditeli come i suddetti.

160. — Tagliatelli gialli al sugo.

La pasta per questi tagliatelli si fa intridendo la farina con soli rossi d'uova (uno per ogni 40 grammi di farina); ma se si aggiungerà la chiara, almeno di un sol uovo per ogni mezzo chilogramma di farina impiegata, si renderà la pasta più adatta all'uso, perocchè resisterà meglio alla cottura dell'acqua bollente. È da avvertirsi però che se la pasta riescisse troppo dura nel manipolarla, vi si dovrà aggiungere un poco d'acqua tiepida, e se troppo tenera un poco di farina, seguitando ad impastarla e manipolarla, finchè siasi bene unita

ed assimilata. Fatti i tagliatelli, cuoceteli in acqua bollente con sale, sgocciolateli, e conditeli come gli altri con sugo di carne e buon formaggio.

161. — Maccheroni al sugo.

Questa pasta, di cui si fa tanto uso, specialmente a Napoli, trovasi da tutti i vermicellai d'Italia. Essa si cuoce nell'acqua e si condisce con sugo di carne e formaggio, come le *reginette* o nastrini (N° 172).

162. — Maccheroni arrosto.

Mettete al fuoco una caldaia con acqua abbondante e sale, e quando bolle, gettatevi un chilogramma e mezzo di maccheroni, ai quali darete soltanto mezza cottura. Allora estraeteli con mestola bucherata, lasciandoli bene sgocciolare; accomodateli suolo per suolo in un tegame o teglia, versandovi sopra del sugo di manzo (N° 33), e spargendovi del buon formaggio parmigiano grattugiato, e metteteli così nuovamente a cuocere con fuoco sotto e sopra, onde formino una specie di crosta. Dopo di che li servirete in tavola ben caldi entro lo stesso tegame.

Se avete della salsiccia, cotta insieme colla carne, ne metterete alcuni pezzetti qua e là sui maccheroni stessi al momento di condirli. Come pure se potrete disporre d'un forno, vi farete rosolare i maccheroni, invece di mettervi fuoco sotto e sopra, e ciò vi tornerà più comodo e più speditivo.

163. — Maccheroni ripieni.

Occorre primieramente procurarsi dal vermicellaio dei maccheroni grossi, tagliati della lunghezza di sei a otto centimetri e fabbricati al momento, per modo che la pasta, essendo fresca, possa cedere alla pressione delle dita senza rompersi. Prendete poscia del magro di vitella, della poppa pure di vitella, un'animella e alcuni schienali (mezzo chilogramma circa in tutto), e fate rosolare in cas-

seruola per un quarto d'ora con burro, cipolla e prezzemolo; tritate indi il tutto sul tagliere e poi pestatelo a poco per volta nel mortaio. Ciò fatto, mettete questo battuto in un recipiente, aggiungetevi tre rossi d'uova e due sole chiare, un poco di mollica di pane inzuppata nel brodo, 30 grammi di formaggio parmigiano grattugiato, poca spezie e sale necessario; rimescolate ben bene il tutto, ed avrete il ripieno pei vostri maccheroni. Allora prendete questi ad uno ad uno, riempiteli senza troppo stivarli, e serratene le estremità comprimendole colle dita. Accomodateli così in un tegame, versandovi sopra del sugo di carne allungato con un poco di brodo, spargendovi del buon formaggio parmigiano, e fateli cuocere lentamente con fuoco sotto e sopra. Serviteli caldi nello stesso tegame in cui li avrete fatti cuocere.

164. — Gnocchi al sugo.

Lessate assai bene, con acqua e sale, tante patate secondo il vostro bisogno, indi pelatele, schiacciatele sulla madia ed impastatele con una quantità eguale di farina bianca, maneggiando in tutti i versi la pasta, affinchè le patate e la farina si uniscano e si fondano bene fra loro. Fatta così la pasta, dividetela in pezzi grossi quanto un limone, e questi rotondateli sulla madia col palmo della mano, in guisa da formarne altrettanti bastoncelli, i quali poscia taglierete trasversalmente a piccole porzioni come nocciuole. Allora ad uno ad uno comprimete con un dito questi pezzetti di pasta, facendoli al tempo stesso strisciare sulla madia per modo da far prender loro la forma di grossi e corti trucioli (*rissi da bancoe*), ed avrete formato i vostri gnocchi, che lascierete un poco prosciugare, tenendoli distesi sulla madia per circa due ore.

Mettete a cuocere questi gnocchi in una caldaia con molta acqua, che avrete prima salata, gettandoveli quando questa bolle; allorchè sono ben cotti, estraeteli colla mestola bucherata, fateli

sgocciolare, e conditeli a suoli entro un gran piatto, versandovi del buon sugo di carne e spargendovi formaggio parmigiano in abbondanza.

165. — Altri gnocchi al sugo.

Prendete della pasta da fornaio (di quella con cui si fa il pane), e formatene i gnocchi come sopra (N° 164), i quali cuocerete nell'acqua bollente con sale, e condirete egualmente con sugo di carne e formaggio parmigiano.

La pasta per questi gnocchi si può farla anche da sè, impastando una quantità di farina bianca con un pezzetto di lievito (un ettogramma di lievito per ogni chilogramma di farina), ed avvertendo di lasciarla per due ore in riposo, coperta da farina od anche da una scodella rovesciata, prima di servirsene per fare i gnocchi.

166. — Lasagne al sugo.

Fate le lasagne come abbiamo indicato al N° 98, ed invece di cuocerle nel brodo cuocetele in acqua abbondante, con poco sale, procurando che l'acqua riprenda tosto il bollore appena vi avrete gettate le lasagne. Indi ritirate dal fuoco la caldaia, estraetene a poco a poco le lasagne con una mestola bucherata, facendole sgocciolare bene; distendetele a suoli sur un gran piatto, e conditele con sugo di vitella o di manzo (N^ri 32 e 33) e buon formaggio parmigiano; indi servitele ben calde.

167. — Piccagge al sugo.

Le *piccagge* (così dette nel dialetto genovese) non sono che lasagne fatte in tutto come abbiamo insegnato al N° 98, soltanto che invece di tagliare le sfoglie a larghi pezzi quadrati, le si tagliano a lunghe strisce della larghezza di cinque o sei centimetri. Queste poi si cuociono nell'acqua con sale, si fanno sgocciolare, e si condiscono con sugo e formaggio, operando precisamente come per le lasagne (N° 166).

168. — Gasse al sugo.

Chiamansi *gasse* nel dialetto genovese certe piccole e corte strisce di pasta ripiegate su se stesse e congiunte alla estremità in modo da dare loro aspetto di cappii o galani (ciò che appunto significa la voce *gasse*). Si fa la pasta e quindi le sfoglie nella maniera già da noi descritta (N° 98); si avvolgono poi queste ad una per volta intorno al matterello; si dà loro un taglio per tutta la lunghezza di questo, e nuovamente si tagliano in traverso a strisce non troppo larghe, le quali ad una ad una si ripiegano su se stesse, stringendone fra le dita le due estremità, a fine di farle aderire fra loro, e si lasciano prosciugare alquanto, tenendole per qualche ora distese sopra una tovaglia spiegata. Si fanno poscia cuocere nell'acqua con sale, si sgocciolano e si condiscono con formaggio parmigiano e sugo di vitella, come le lasagne.

169. — Corzetti stampati al sugo.

Si forma la pasta come per le lasagne (N° 98); si tirano le sfoglie, e da queste si staccano ad uno per volta, con uno stampo fatto espressamente, tanti pezzi di forma rotonda, sui quali rimane impresso un rabesco, che sta inciso sullo stampo stesso, il cui orlo all'ingiro è acconcio a tagliare la pasta. Questa specie di lasagne tonde adunque, che i Genovesi chiamano corzetti stampati, si condiscono con sugo di vitella o di manzo e con buon formaggio parmigiano, come le altre lasagne (N° 166).

I ritagli della pasta, se non avete da adoperarli per altro uso (per esempio, cuocerli al brodo e farne una minestra a parte per i ragazzi o per la servitù), potrete rimpastarli con una cucchiaiata di acqua tiepida e formarne un'altra sfoglia, dalla quale poi collo stampo ricaverete altri corzetti.

170. — Corzetti alla Polceverasca.

Prendete la farina bianca che vi abbisogna, ed impastatela con uova (uno per ogni 300 grammi

di farina) e acqua tiepida, a sufficienza da formare una pasta abbastanza dura, che manipolerete il meglio possibile. Indi, invece di tirare le sfoglie come per le altre minestre, strappatene tanti pezzetti grossi quanto un grosso cece, i quali allungherete con le dita e comprimerete alle estremità, dando così loro la forma di tanti 8 pieni. Lasciateli prosciugare alquanto, tenendoli distesi sur una tovaglia o sur una tavola esposti all'aria; poi cuoceteli nell'acqua con sale, ritirateli con una mestola bucherata, fateli sgocciolare, e finalmente conditeli a suoli, disponendoli in un piatto adatto e servendovi di buon sugo di carne (N° 32 o 33) e di formaggio parmigiano grattugiato.

Presso i vermicellai di Genova trovasi una pasta di egual nome (*corzetti*) e di egual forma, che si cuoce e si condisce allo stesso modo.

171. — Coppetti al sugo.

I coppetti sono una pasta da vermicellaio fatta a foggia di piccole barchettine. Si fanno cuocere nell'acqua bollente con sale, si sgocciolano bene mediante una mestola bucherata, e si condiscono con sugo di carne e formaggio parmigiano.

172. — Reginette al sugo.

Anche questa è una pasta da vermicellaio, fatta però in forma di nastrini. Compratene della qualità più fina, perocchè se ne fabbrica ancora dell'ordinaria, la quale conviene meglio per farne minestre con erbaggi o con legumi.

Cuocete dunque questa pasta nell'acqua bollente con sale, estraetela con mestola bucherata, fatela sgocciolare e conditela con buon formaggio parmigiano e sugo di manzo (N° 33), o di stufato (N° 34), accomodandola a suoli entro apposito piatto.

173. — Polenta con tartufi.

Fate una polenta alquanto soda, cuocendo otto ettogrammi di farina di formentone in due litri di brodo, coll'avvertenza però di unirvi, quando è

quasi cotta, una quantità di sugo di manzo (N° 33) e 250 grammi di buon formaggio parmigiano grattugiato. Mettete al fuoco in una casseruola a parte 150 grammi di burro, e quando questo comincia a soffriggere, gettatevi due ettogrammi di tartufi tagliati a fette sottilissime; rimestateli per due minuti con un cucchiaio, e poi versateli (insieme al burro in cui hanno soffritto) sulla polenta al momento di ritirare questa dal fuoco, rimescolate assai bene il tutto, e poscia versate la vostra polenta così conciata in una forma da pasticci od altro recipiente adatto, che avrete prima unto di burro internamente e tappezzato di fette di tartufi. Tenete poi per alcuni minuti questo recipiente vicino al fuoco, acciò la polenta si rassodi e prenda forma, e finalmente rovesciatela sul piatto in cui dovrete servirla.

174. — Polenta al sugo.

Fate la polenta che vi abbisogna piuttosto tenera, procedendo come abbiamo detto al N° 137, colla sola differenza che, invece di condirla col burro, la condirete con sugo di manzo (N° 33), o con sugo di stufato (N° 34), oltre il solito formaggio parmigiano. Rimescolatela bene, e servitela caldissima.

175. — Batuffoli al sugo.

Fate una polenta alquanto dura, cuocendo otto ettogrammi di farina di formentone in due litri d'acqua con giusta dose di sale; appena cotta, ritiratela dal fuoco, ed a cucchiaiate disponetela entro un gran piatto, formando come tante polpette della grossezza d'un uovo, l'una vicino all'altra, finchè avrete compiuto il primo suolo, che tosto condirete con buon sugo di carne (N^i 32, 33 o 34) e formaggio parmigiano grattugiato in abbondanza; dopo di che procederete a farvi sopra il secondo suolo, e così di seguito finchè avrete polenta, operando sempre come pel primo suolo. Avvertirete di procedere con alquanta prestezza, onde i batuffoli non raffreddino di troppo, poscia serviteli.

MINESTRE ASCIUTTE

CONDITE AL MAGRO

176. — Risotto al magro.

Tritate sottilmente una cipolletta, un poco di sedano, prezzemolo ed una piccola carota; fate soffriggere questo battuto in una casseruola con olio e burro mescolati insieme a parti eguali; quando il soffritto comincia a prender colore, gettate nella stessa casseruola un chilogramma di riso, che prima avrete mondato, cotto per metà in acqua pura e poi fatto sgocciolare. Intanto avrete in pronto da parte una pentola con sufficiente quantità d'acqua bollente, nella quale avrete fatto cuocere, e quasi spappolare, una cipolla già prima abbrustolita nel burro. Di quest'acqua vi servirete per aggiungerla a poco per volta al riso, di mano in mano che questo, cuocendo, la prosciuga, avvertendo però di lasciarlo alquanto imbeversi dell'unto del soffritto prima di cominciare ad aggiungere l'acqua suddetta, e di tramenare continuamente col mestolo acciò il riso non si attacchi al fondo e prenda l'abbruciaticcio.

Quando poi il riso sarà quasi cotto, aggiungetevi un pugno di funghi secchi, trinciati e rinvenuti assai in poc'acqua calda, parecchie acciughe salate, pulite e disciolte prima nell'olio (N° 61), un ettogramma di burro ed altrettanto di buon formaggio parmigiano grattugiato. Lasciate finire di cuocere, rimestando sempre. Finalmente servite in tavola il risotto, che sarà gustosissimo ed appetitoso assai. Abbiasi cura di non salare questo risotto, perchè le acciughe ed il formaggio che vi si mettono, bastano per renderlo giustamente saporito.

177. — Ravioli di magro.

Prendete otto scariole e due mazzi di borraggini, mondatele dalle foglie guaste e dure, e fatele bollire per cinque minuti, indi spremetele bene e ponetele

da parte. Prendete poscia due chilogrammi di pesce cappone od anche meglio di boldrò, e fatelo rosolare in casseruola con burro e sale bastante; ritirate indi la casseruola dal fuoco, levatene il pesce, togliete a questo tutta la polpa, ponendo molta cura a che non vi resti alcuna lisca od ossetto, e tritate minutamente questa polpa sul tagliere insieme colle erbe suddette, rendendo il tutto come una pasta, che metterete poscia in un recipiente. Aggiungetevi allora otto uova fresche ben sbattute, alquanta ricotta, oppure una mollica di pane inzuppata in un bicchiere di panna o fior di latte, un ettogramma di formaggio parmigiano grattugiato e poca spezie; rimestate assai bene e con forza onde unire e fondere il tutto insieme, ed avrete così il ripieno per i vostri ravioli, i quali per ogni rimanente formerete come abbiamo indicato per i ravioli di grasso (N° 97).

Fatti che li abbiate, poneteli distesi sopra una tovaglia e lasciateli prosciugare per circa due ore; poscia cuoceteli nell'acqua bollente con giusta dose di sale, osservando in quanto a ciò le regole da noi accennate al N° 154.

Intanto avrete preparato l'intinto per condirli, operando nel seguente modo: Prendete le teste e tutte le lische ed ossi del pesce (di cui già avrete adoperato la polpa pel ripieno, come abbiamo detto sopra), e rimettetele al fuoco nella stessa casseruola, in cui avete poscia fatto rosolare il pesce medesimo e dove avrete lasciato a tale scopo il burro che ha servito; aggiungetevi alcuni pomidori spezzati, o conserva disciolta nell'acqua tiepida, un pugno di funghi secchi rinvenuti pur essi in acqua tiepida, cipolla, sedano e prezzemolo, con pochissimo sale; fate soffriggere alquanto tutto questo, procurando di schiacciare le teste dei pesci nella casseruola stessa con un mestolo, indi passate a traverso uno staccio, comprimendo bene il tutto, e rimettete al fuoco in casseruola l'intinto o sugo che ne avrete così ottenuto. Aggiungetevi allora un altro poco

di burro, un pugillo di farina abbrustolita, e pochi pinocchi essi pure abbrustoliti e poscia pestati nel mortaio; lasciate ancora soffriggere per pochi minuti ed avrete un condimento abbastanza denso, al quale, nel condire i ravioli, aggiungerete il solito formaggio parmigiano grattugiato.

178. — Tagliatelli col pesto.

Fate i tagliatelli come abbiamo indicato al N° 158, cuoceteli egualmente nell'acqua, ed invece di condirli col sugo di carne, conditeli col pesto d'aglio e basilico e col formaggio parmigiano.

179. — Tagliatelli al burro.

Fatti e cotti che abbiate i tagliatelli nel modo già indicato al N° 158, sgocciolateli, metteteli in un gran piatto, ponetevi in mezzo un grosso pezzo di burro fresco, spargetevi abbondante formaggio parmigiano grattugiato, e rivoltateli bene con due forchette finchè il loro calore abbia fatto liquefare intieramente il burro. Allora serviteli subito in tavola.

Si usa anche far sciogliere prima il burro, mettendolo nel piatto in cui si devono condire i tagliatelli, e poi esponendo il piatto stesso sulla caldaia, mentre questi cuociono. Per tal modo il vapore riscalda il piatto e fa liquefare il burro senza cuocerlo, e la pasta stessa, dopo condita, si mantiene meglio calda.

180. — Paste da vermicellaio asciutte.

Le così dette ternette e le reginette di pasta ordinaria, ossia scura, sono ottime cotte nell'acqua con sale, sgocciolate e condite come le altre paste con formaggio parmigiano e pesto d'aglio e basilico.

181. — Pasta asciutta con melanzane.

Prendete alcune melanzane, recidete loro il picciuolo e l'involucro che serve loro di calice, tagliatele a fette, ponete queste a bollire in molt'acqua con sale. Quando sono a mezza cottura, mettete

a cuocere nella stessa acqua la pasta che avrete prescelta, che dovrà però essere di qualità ordinaria, ed allorchè questa sarà cotta, estraetela insieme colle melanzane, fate sgocciolare e condite in piatto con pesto d'aglio e basilico (N° 46) e formaggio parmigiano.

182. — Pasta asciutta con fagiolini in erba.

Scegliete la pasta che più vi aggrada, ma di qualità ordinaria, e preparatela come sopra (N° 181), sostituendo alle melanzane alquanti fagiolini in erba, che avrete prima spuntati alle estremità, tolto loro i fili e rotti in due o tre pezzi. Avvertite inoltre di non gettare la pasta nella caldaia che allorquando i fagiolini siano quasi cotti, perchè altrimenti correreste il rischio di mangiare i fagiolini troppo duri o la pasta troppo cotta.

183. — Maccheroni al burro.

Fateli cuocere nell'acqua con sale, sgocciolateli e conditeli con burro e formaggio parmigiano abbondanti, operando come per i tagliatelli (N° 179).

184. — Gnocchi col pesto.

Fate i gnocchi come abbiamo indicato al N° 164, cuoceteli egualmente nell'acqua, fateli sgocciolare e conditeli a suoli entro un gran piatto, adoperando pesto d'aglio e basilico (invece di sugo di carne) e formaggio parmigiano in abbondanza.

185. — Gnocchi al burro.

Anche questi si fanno in tutto come quelli già da noi descritti, eccettuato che invece del sugo di carne si adopera per condirli del buon burro e formaggio, operando come pei tagliatelli (N° 179).

186. — Gnocchi dolci.

Fate i gnocchi con metà farina bianca e metà farina di castagne, impastando e procedendo in tutto alla maniera già descritta al N° 164, indi

cuoceteli egualmente nell'acqua con sale, sgocciolateli e conditeli in un gran piatto con pesto d'aglio e basilico (N° 46) o con intingolo di noci (N° 45), non tralasciando, in un caso o nell'altro, il formaggio parmigiano.

187. — Lasagne col pesto.

Fate le lasagne come abbiamo detto al N° 98, ed invece di cuocerle nel brodo cuocetele nell'acqua abbondante, con poco sale, procurando che sotto la caldaia vi sia fuoco abbastanza per fare che l'acqua riprenda tosto il bollore dopo che vi avrete gettate le lasagne. Quando queste saranno cotte, ritiratele dal fuoco, fatele ben sgocciolare, e conditele suolo per suolo entro un gran piatto con pesto d'aglio e basilico (N° 46) e formaggio parmigiano abbondante, e servitele in tavola.

188. — Piccagge col pesto.

Fate le *piccagge* come abbiamo detto al N° 167, cuocetele nell'acqua con sale, fatele sgocciolare e conditele con pesto d'aglio e basilico e con formaggio parmigiano grattugiato, come le lasagne (N° 187).

189. — Gasse col pesto.

Fate questa pasta come l'abbiamo già indicato per le *gasse al sugo* (N° 168), soltanto che invece le condirete col pesto d'aglio e basilico (N° 46) e con formaggio parmigiano.

190. — Reginette al burro.

Prendete da un vermicellaio la quantità che vi abbisogna di questa pasta così chiamata in Genova (ed in Toscana detta *nastrini*), scegliendola di qualità bianca; fatela cuocere nell'acqua con sale, sgocciolatela e conditela con buon burro e formaggio parmigiano abbondanti, operando com'è indicato pei tagliatelli (N° 179).

191. — Polenta arrosto con tartufi.

Fate una polenta alquanto dura, con un chilogramma di farina di grano turco e due litri e mezzo di acqua con sale necessario, avvertendo a mezza cottura di aggiungervi un ettogramma di burro. Rimenate continuamente, e quando la polenta sarà ben cotta, versatela sulla madia e lasciatela raffreddare. Staccate allora da essa la pelle superiore che si sarà formata, e distendetela sul fondo di un tegame, che avrete unto di burro; spargete su questa pelle abbondante formaggio parmigiano grattugiato, burro e tartufi tagliati; poscia tagliate la polenta orizzontalmente a fette, adagiate queste a strati nello stesso tegame, avvertendo di condirle ad ogni strato come avete fatto pel primo. Prendete finalmente la pelle inferiore rimasta, e copritene l'ultimo strato, sul quale metterete egualmente burro, formaggio e tartufi. Allora coprite il tegame con un testo di ferro, e mettetevi fuoco sotto e sopra per far ben rosolare la vostra polenta, che poi servirete in tavola nello stesso tegame.

192. — Polenta arrosto con burro e formaggio.

Fatela in tutto alla stessa maniera che quella sopradescritta (N° 191), escludendo soltanto i tartufi.

193. — Batuffoli col pesto.

Fate la polenta come abbiamo detto pei batuffoli al sugo (N° 175), e conditela alla stessa guisa, adoperando pesto d'aglio e basilico (N° 46) invece di sugo di carne.

LESSI DI GRASSO

194. — Cappone a lesso.

Scegliete un bel cappone che abbia la pelle bianca, vuotatelo delle interiora, lavatelo bene, asciugatelo e ponetelo a cuocere in una pentola con acqua e sale bastante, insieme a buona carne di manzo, la quale acquisterà così molto più sapore. Avrete cura a che la pentola bolla sempre moderatamente, e perciò vi manterrete sotto un fuoco non troppo ardente. Quando il cappone sarà cotto, il che conoscerete punzecchiandolo con una forchetta, dovendo questa penetrarlo facilmente, lo ritirerete dal suo brodo lasciandovi il manzo a terminare la sua cottura, e lo servirete caldo o freddo, a vostro piacere, con qualche guarnizione, avvertendo però che se lo servite freddo, la guarnizione più adatta sarebbe una gelatina (N^ri 71, 72 e 73).

195. — Lesso di pollame.

Qualunque sorta di pollame, compresovi pure il tacchino, si fa lessare come il cappone (N° 194) e si serve caldo con guarnizione di patate (N^ri 84 o 79), od altra a piacere, oppure freddo con guarnizione di gelatina (N^ri 71, 72 e 73).

196. — Manzo a lesso.

Un bel pezzo di manzo nella culatta, o nella coscia, o nelle coste, fornisce un lesso da preferirsi ad ogni altro. La miglior maniera di fare il lesso si è quella di mettere la carne nella pentola ad acqua fredda. Quando questa bolle, vi si getta il sale necessario, si toglie la schiuma che viene a galla, e si lascia cuocere lentamente, ma in modo che non lasci mai di bollire. Il tempo necessario per la completa cottura non si può precisamente stabilire, dipendendo esso dal pezzo più o meno

grosso e dalla qualità eziandio della carne. Starà dunque in voi a giudicare del vero punto di giusta cottura del vostro lesso, col farne di quando in quando la prova. Cotto che esso sia, ritiratelo dal suo brodo e servitelo in tavola contornato di prezzemolo, o con guarnizione di erbaggi, come spinaci (N^ri 80, 81), *sauer-kraut* (N° 82), patate (N^ri 84, 79), ecc., od anche con qualche salsa o mostarda, a piacere (vedi al capitolo SALSE E MOSTARDE, pag. 25), avvertendo che queste debbonsi recare in apposite salsiere e mai nello stesso piatto in cui servesi il lesso.

Per ogni altra istruzione, che si riferisca ai lessi di carne in generale, rimandiamo a quanto abbiamo già detto nel dare le norme sui brodi (N° 87).

197. — Vitella a lesso.

Il petto e le parti muscolose sono i pezzi più adatti a farne un buon lesso. Si mette ad acqua fredda come il manzo, ed ha bisogno di minore tempo per cuocere. Se volete servire insieme manzo e vitella a lesso, potrete cuocerli ambidue nella stessa pentola, coll'avvertenza però di ritirare la vitella appena sia cotta, e serbarla in disparte entro un recipiente coperta di brodo caldo, ma fuori del fuoco, finchè sia cotto il manzo. Allora, se la vitella fosse freddata di troppo, si potrà rimetterla nella pentola e farle dare due bollori nel suo brodo.

Si guarnisce questo lesso come quello di manzo.

198. — Lingua e guancia di vitella.

Si fanno lessare come il manzo, ma non insieme a questo, perocchè, dovendosi far uso del brodo, questo verrebbe troppo grasso e disgustoso. La lingua, dopo che è cotta, la si deve spellare prima di servirla in tavola. La guancia non ha bisogno d'altro apparecchio; ma così questa come la lingua devonsi servire con una salsa secondo il gusto.

199. — Zampette e cotenne di maiale.

Dopo averle ben pulite con acqua bollente, mettetele a lessare in una pentola, con acqua bastante, una cipolla, alcuni garofani, due spicchi d'aglio, sale e pepe. Quando saranno benissimo cotte, ritiratele dal loro brodo e servitele con salsa piccante (N° 52) o con mostarda di senapa (N° 63).

200. — Tacchino detto alla stirionna.

Prendete un bel tacchino, e dopo averlo sventrato bruciategli la peluria alla fiamma; lavato e fatto sgocciolare, avvolgetelo e cucitelo stretto dentro una salvietta con mace di noce moscada, due fette di limone, un po' di presciutto crudo e due foglie di lauro; ponetelo poscia al fuoco in una pentola con acqua, sale, cipolla, prezzemolo, sedano, carota e mezzo litro di vino bianco, e fatelo cuocere. Cotto che sia, estraetelo dalla pentola, lasciatelo raffreddare entro la stessa salvietta, indi svolgetelo e servitelo in un gran piatto con guarnizione di gelatina, la quale formerete collo stesso brodo, purgandolo di tutte le erbe e facendolo restringere al fuoco sino a debita consistenza. Si può anche guernirlo con qualche foglia di sedano o prezzemolo e con fette di arancia.

201. — Cappone detto alla stirionna.

Scegliete un bel cappone, di qualità bianca e preparatelo come abbiamo detto pel tacchino (N° 200), servendolo anche allo stesso modo.

202. — Piccioni all'inferno.

Empite d'acqua, fino ai due terzi, una pignatta e ponetela a bollire; prendete poscia un recipiente fatto appositamente da adattarsi alla bocca della pignatta suddetta e chiudetevi dentro uno o più piccioni con alquanto sale nell'interno di essi e poco burro sopra. Collocate allora questo recipiente sulla pignatta e lasciatevelo fino a che i

piccioni siano cotti in forza del vapore che da essa si sviluppa. Avvertite però che l'acqua non cessi mai di bollire, e di quando in quando rivoltate i piccioni, e poi subito richiudete il recipiente.

Due ore o poco più di cottura sono sufficienti.

203. — Pollastra all'inferno.

Scegliete una pollastra molto giovane e bianca, e ponetela a cuocere alla forza del vapore, operando come abbiamo detto pei piccioni (N° 202).

204. — Modo di accomodare i lessi.

Avanzandovi della carne lessa, sia di manzo, sia di vitella, sia di maiale, potrete acconciarla in casseruola con diversi erbaggi o legumi.

Fate prima soffriggere con un bel pezzo di burro alquanta cipolla tritata; mettetevi poscia delle patate mondate ed affettate, oppure dei navoni, o melanzane, o zucchini, o carciofi, o piselli, ecc., secondo più vi aggrada, e lasciate cuocere alquanto; indi gettatevi del sugo di pomidoro o conserva disciolta nell'acqua, e quando il tutto avrà cotto per un quarto d'ora, aggiungetevi poco brodo e la carne lessata tagliata a pezzi, la quale servirete dopo averla lasciata cuocere lentamente per mezz'ora.

La carne lessata si può anche farla in stufato, facendo prima soffriggere un po' nel burro alcuni spicchi d'aglio trinciati e un po' di rosmarino, poi aggiungendo la carne, e dopo che questa abbia rosolato un poco, versatevi del sugo di pomidoro o conserva disciolta nell'acqua calda. Si può aggiungervi patate, navoni, funghi freschi se ve ne sono, e melanzane, a piacere.

Ecco infine un'altra maniera di accomodare il lesso:

Fate rosolare in casseruola un pugillo di farina ed un bel pezzo di burro, mettetevi poscia alquante cipolline intiere, e quando queste sono rosolate, aggiungete mezzo bicchiere di vino bianco

ed altrettanto brodo; indi unitevi la carne lessata tagliata a pezzi e condite con un altro poco di burro, sale, pepe ed una foglia di lauro, se ne avete. Potrete anche aggiungervi alcuni funghi secchi rinvenuti prima nel brodo. Lasciate cuocere il tutto per un quarto d'ora, e finalmente servite in tavola.

LESSI DI MAGRO

205. — Erbaggi a lesso.

I cavolfiori, i cavoli romani, i cavoli neri, gli sparagi, gli zucchini, i fagiolini in erba, la scariole, la *cicoria*, la *scorzonera*, la *pastinaca*, i *navoni*, le rape, le barbabietole, ecc., sono tutti ortaggi che si possono cuocere a lesso, facendoli bollire con acqua e sale, e che si mangiano poscia conditi con olio, aceto e sale. Prima di cuocerli però devonsi mondare e lavare. Gli spinaci si possono lessare anche senz'acqua; si mondano dalle foglie guaste, si lavano, si fanno un po' sgocciolare, e si mettono così al fuoco in una pentola coperta; l'acqua che essi stessi producono ed il vapore che da questa si sviluppa, bastano a farli cuocere; indi si gettano in una catinella in cui sia dell'acqua fredda, vi si lasciano stare per pochi minuti, e finalmente si ritirano, si *spremono* assai bene, si *trinciano* un poco, e si condiscono. Gli sparagi si mozzano un poco dalla parte del bianco, e si mettono a cuocere legati strettamente a mazzi, ponendoli nella caldaia quando l'acqua bolle; essi si condiscono anche con burro, formaggio parmigiano grattugiato, pepe e poco sale. I cavoli romani ed i cavoli neri si servono ancora con crostini di pane abbrustoliti, fregati con aglio, come è detto al N° 206. I cavolfiori, dopo cotti e sgocciolati, si tagliano a pezzi e si condiscono con olio, limone, sale e pepe, oppure con salsa piccante (N° 52). Per il grado di

cottura da darsi a ciascuno dei suddetti ortaggi, dovrete regolarvi dalla loro durezza: basta comprimerli fra due dita per giudicare se sono convenientemente cotti.

206. — Legumi a lesso.

I fagiolini d'ogni specie, i piselli, le lenticchie, i ceci e le fave sono legumi che si usano mangiare anche a lesso; si mettono ad acqua fredda con sale e si fanno cuocere per parecchie ore, massime se sono secchi, avendo bisogno di lunga cottura. Le fave ed i ceci poi, se secchi, devonsi mettere nell'acqua sin dalla sera, per farli rinvenire, ed alla mattina seguente si mettono a cuocere in pentola con acqua e sale. Tutti questi legumi si condiscono con olio, limone (o aceto), sale e pepe. Taluni, per renderli più gustosi, vi aggiungono un'acciugata (N° 61). Ad ogni modo si deve avvertire, prima di condirli, di farli bene sgocciolare, onde non vi rimanga acqua.

Si usa anche di servire questi legumi con crostini di pane: si taglia questo in fette sottili, le quali si fanno arrostire e si fregano poi con aglio mentre sono ancora calde, indi si dispongono questi crostini sul fondo del piatto e vi si versano sopra i legumi cotti e conditi nel modo indicato.

207. — Funghi uovoli freschi.

Mondateli tutto all'intorno, lavateli nell'acqua fresca, e date loro un taglio in croce, fateli cuocere in pentola con acqua e sale, indi sgocciolateli, e serviteli in un piatto conditi con olio, limone, sale e pepe.

208. — Patate a lesso.

Ponetele a bollire nell'acqua, e quando sono cotte, togliete loro tutta la pelle, la quale allora si distaccherà assai facilmente. Si fanno anche lessare a vapore, tenendole col mezzo d'una graticola, o rete metallica, sospese sopra una caldaia, che avrete

empita d'acqua soltanto sino a metà, e che poscia coprirete con un'altra caldaia rovesciata, avvertendo che i due recipienti siano dello stesso diametro, per modo che i loro orli combacino esattamente fra loro. Facendo bollire così l'acqua a gran fuoco, il vapore che se ne sviluppa e che trovasi chiuso, farà cuocere perfettamente le vostre patate, le quali in tal modo resteranno anche assai più saporite. Dopo dunque che le avete pelate, le taglierete a grosse fette e le servirete condite con olio, aceto, sale e pepe, oppure con agliata (N° 60).

209. — Ballotte.

Prendete la quantità di castagne che desiderate, osservandole una ad una per rigettare quelle cattive, e ponete tutte le sane in una pentola con acqua, sale e finocchio; fatele lessare, e ritiratele quando sono cotte. Si usa mangiarle principalmente nel giorno di Ognissanti.

210. — Pelate.

In genovese *pioe*. Sono castagne lessate, a cui si è tolta la buccia prima di metterle a cuocere. Si fanno lessare nell'acqua con sale e finocchio, e quando sono cotte, si mondano dalla seconda pellicola *(liggio)* e si mangiano, sia così semplicemente, sia immerse nel latte.

211. — Castagne secche lessate.

In genovese *preboggie*. Prendete le castagne secche senza buccia, fatele rinvenire un po' nell'acqua calda, togliete loro la pellicola *(liggio)* strofinandole bene insieme colle mani, e mettetele poi a cuocere lentamente con acqua, sale ed un poco d'olio. Si mangiano calde col loro brodo.

212. — Pesci a lesso.

I pesci che più generalmente si usano mangiare a lesso sono, fra quelli di prima qualità, il dentice, l'imperatore, la leccia, la lucerna, l'ombrina, la morena, l'orata, il parago, il ragno, il rombo, il

pesce spada, lo storione, la triglia grossa; e fra quelli più ordinari, le acciughe (nel solo mese di maggio), i bianchetti, il pesce cappone, i caviglioni, le galline, il grongo, il muggine, il nasello, la palamita, il pesce prete, la scorpena, lo sgombero e il tonno. Questi sono tutti di mare; fra quelli di acqua dolce sono da preferirsi la trota, il carpione e la reina.

Per far lessare i pesci si fa uso di un recipiente apposito, detto *pesciaiuola*, il cui fondo è guarnito d'una rete metallica o di una lamiera bucherata, la quale serve per sollevare il pesce ed estrarlo dalla casseruola senza romperlo, quando è cotto. Si prendono i pesci prescelti, si tolgono loro le squame, raschiandoli colla lama di un coltello dalla coda verso la testa; si privano delle branchie e delle interiora, avvertendo però di lasciare loro il fegato e la bottarga, ossia ovaia (alle acciughe si strappa la testa e ne vengon via anche le interiora); si lavano e s'adagiano sul fondo della pesciaiuola con prezzemolo, sedano, cipolla, rosmarino, qualche fetta di limone e sale abbondante, indi si coprono d'acqua fredda e si mettono al fuoco. Pochi bollori bastano per cuocere il pesce; ma, come è naturale, più è grosso e maggior tempo occorre. Quindici minuti d'ebollizione sono sufficienti per i pesci molto grossi, dieci o dodici minuti per i mezzani, cinque minuti appena per i più piccoli. Quando poi giudicate che il vostro pesce sia cotto, ritiratelo dal fuoco, lasciandolo però per un quarto d'ora nel suo brodo, indi estraetelo con precauzione per non romperlo, e servitelo caldo o freddo, a piacere, in un piatto oblungo, condito con olio, limone, sale e pepe, oppure con una salsa (N^ri 60, 61, 62).

Si allessa il pesce anche cuocendolo con sola acqua e sale; e si serve pure guarnito semplicemente di prezzemolo all'intorno, lasciando libero ad ognuno di condirselo poi con quella salsa che più gli aggrada, fra quelle che recherete in apposite salsiere, ovvero con olio, limone, sale e pepe.

213. — Aliusta a lesso.

Prendete l'aliusta, legatele la coda ripiegata sul ventre, e ponetela a cuocere in un recipiente adatto, gettandovela quando l'acqua bolle, ed avvertendo che vi rimanga affatto immersa. Alcuni usano salare l'acqua; ma ciò non è necessario, perchè l'acqua non penetra il guscio dell'aliusta, e d'altronde questa si sala a piacere quando si condisce.

Devesi pure avvertire a che le corna e nessuna delle gambe dell'aliusta siano rotte; se lo fossero, bisognerebbe otturare con carta simili rotture, perchè cuocendo ne escirebbe gran parte del suo sugo. Tre quarti d'ora di ebollizione bastano a cuocere una grossa aliusta; per quelle piccole non occorre che mezz'ora. Quando sia cotta, ritiratela dalla sua acqua, apritela in mezzo per il lungo con un coltello tagliente, e toglietele la vescichetta dello stomaco (di solito piena di grossa sabbia) ed il budellino che da questa va fino al foro anale; indi servitela così aperta, calda o fredda a piacere, condita con olio, limone, pepe e sale.

Si servono le aliuste anche sgusciate, a pezzi, mettendone tutta la polpa in un piatto assieme colle gambe.

214. — Lupicante a lesso.

Si cuoce e si serve come l'aliusta (N° 213), dalla quale non differisce che per le sue grosse bocche e pel colore del suo guscio, che è verdognolo invece di rosso.

215. — Baccalà a lesso.

Fatelo prima immollare nell'acqua per una notte, e mettetelo poi a lessare in acqua bollente senza sale. Pochi bollori basteranno per cuocerlo; allora servitelo in tavola e conditelo con olio, limone, sale e pepe, ovvero con savore di noci (N° 64), o con acciugata (N° 61, 62), o con agliata (N° 60).

216. — Aringhe a lesso.

Togliete loro la testa che getterete via, e mettetele a lessare nel latte; poscia spellatele e conditele con olio ed agro di limone. Si condiscono anche disfacendo nell'olio la loro bottarga. Taluni adoprano aceto invece di limone.

217 — Salumi diversi a lesso.

Lo stoccofisso si fa immollare prima nell'acqua come il baccalà (N° 215), e poi si cuoce a lesso e si condisce come quello. Il salmone, la sorra, la tonnina si fanno egualmente lessare, indi si tagliano a fette e si condiscono semplicemente con olio, aceto e un po' di pepe.

FARINATE

218. — Farinata in tegghia.

La farinata (*fainà*) propriamente detta dei Genovesi si fa stemperando bene in una catinella la quantità necessaria di farina di ceci con tanta acqua quanta ne occorre per formare un intriso talmente liquido, che lasciandolo scorrere sul mestolo vi lasci un leggerissimo strato a guisa d'un velo. Vi si aggiunge conveniente dose di sale in polvere, e si lascia il tutto in fusione per circa un'ora, rimestando in questo frattempo tre o quattro volte con un mestolo. Prendete poscia una gran tegghia di rame, versatevi e spandetevi abbondante olio sopraffino, indi versatevi pure l'intriso suddetto dopo di averlo purgato della schiuma che vi si sarà formata, e rimestate nuovamente un poco, onde l'olio galleggiante si distribuisca il più uniformemente possibile per tutta l'estensione della tegghia. Ciò fatto, ponete questa in forno, livellandola esattamente, affinchè la farinata riesca tutta dello stesso spessore, e lasciate cuocere fino a che

abbia preso un bel colore dorato; toglietela allora dal forno, spolverizzatela con poco pepe, tagliatela a piccoli pezzi, e servitela calda in un piatto.

219. — Farinata bianca in tegghia.

Fate la farinata in tutto come quella di farina di ceci (N° 218), solo sostituendo a questa farina la stessa quantità di farina di grano, ed aggiungendovi, prima di metterla al forno, alquanta cipolletta ben trinciata, che spargerete sulla superficie della farinata. Servitela calda spolverizzata con poco pepe.

220. — Farinata con lievito.

Fate sciogliere un ettogramma di lievito di farina bianca in una catinella con mezzo litro di acqua tiepida; indi aggiungetevi a poco per volta tre ettogrammi di farina di ceci, rimestando bene con un mestolo, e ponete poscia la catinella in luogo caldo a fine di far fermentare l'intriso; dopo di che unitevi 45 grammi di sale ed altro mezzo litro di acqua tiepida, e rimestate nuovamente finchè siate sicuri che il sale siasi bene disciolto; allora aggiungete altri sei ettogrammi di farina di ceci, gettandovela a poco a poco, poscia un altro litro e mezzo di acqua tiepida, e continuando a rimestare fate che il tutto si unisca bene, e poi mettetelo al caldo a lievitare per circa due ore. Prendete in appresso mezzo litro d'olio, e con un poco di esso ungete l'interno di una gran tegghia, nella quale indi verserete l'intriso suddetto; tagliate sottilmente due o tre cipolle, spargetele sulla superficie del liquido, e parimente su questo versate il restante del mezzo litro d'olio, spargendovelo il più uniformemente possibile. Mandate allora la tegghia al forno, in cui siano mantenute accese delle legna in disparte, e quando la superficie della farinata avrà preso il colore, riunite il fuoco sotto alla tegghia e fate rosolare anche la parte inferiore. Anche questa farinata servesi calda tagliata a pezzi.

221. — Farinata bianca.

Prendete la quantità che vi occorre di farina bianca di prima qualità, stemperatela in un recipiente con alquanto brodo tiepido, che vi verserete sopra a poco a poco, mentre con un mestolo agiterete l'intriso, onde non si formino grumi. Quando la farina si sarà così stemperata e l'intriso ridotto alla densità d'una crema, verserete il tutto in una pentola, ove già siavi altro brodo caldo, e farete bollire per un quarto d'ora, seguitando a rimestare col mestolo.

Questa farinata, che deve riuscire alquanto liquida, è un'eccellente minestra pei convalescenti, atta a riparare le forze, rinfrescante ed insieme nutriente. Si serve calda, spargendovi anche del formaggio grattugiato, se aggrada.

222. — Farinata bianca coll'uovo.

Fatela come quella descritta qui sopra, aggiungendovi, quando è cotta, alcuni tuorli d'uova, già frullati a parte, che verserete nella farinata dopo che questa avrà perduto il bollore, rimestando intanto prestamente con un mestolo, affinchè l'uovo non si rappigli. Vi si può anche aggiungere un pezzo di burro e del formaggio parmigiano grattugiato.

Anche questa farinata si usa come minestra rinfrescante per i convalescenti, ma più per le persone sane, essendo maggiormente nutriente.

223. — Farinata di sagù.

Il sagù è una fecola gommosa prodotta da una specie di palma che cresce nell'Asia.

Si lava con acqua bollente e si fa cuocere nel brodo, che si aumenta a poco a poco finchè il sagù sia intieramente disfatto e prenda la consistenza d'una polentina.

Per rendere questa farinata più saporita e più nutritiva, vi si può aggiungere uno o due rossi

d'uova sbattuti, mescolandoveli bene insieme dopo ritirata dal fuoco, acciò l'uovo non si rappigli.

Si fa anche cuocere il sagù in semplice acqua, che abbia prima bollito con alcuni pezzi di cannella pel corso di due ore. Quando poi il sagù è cotto, vi si aggiunge del vino bianco dolce, oppure del latte, poco zucchero, e gli si fa alzare due altri bollori; indi si ritira dal fuoco, e gli si uniscono due tuorli d'uova bene sbattuti. Finalmente si serve in tavola.

224. — Farinata di tapioca.

Chiamasi tapioca una fecola che si estrae dalla radice di *manioca*, pianta coltivata in America e poco conosciuta da noi. Poca quantità di questa fecola disfatta e cotta in buon brodo costituisce una buona farinata assai riparatrice pei convalescenti e molto rinfrescante. Si serve come il sagù (N° 223).

225. — Favetta.

Mettete in una pentola oltre un litro d'acqua, due ettogrammi di favetta e sale necessario; passate quindi la pentola al fuoco, e fate cuocere per circa un'ora, rimestando come se si trattasse di fare una polenta. Quando la favetta è cotta, versatela in un piatto adatto, lasciatela raffreddare, e poscia servitela condita con olio e poco pepe.

Si usa anche mangiare la favetta con cipollette fresche, dopo averla fatta riscaldare in una casseruola in cui siasi preparato un soffritto di cipolla minutamente trinciata e olio.

226. — Fecola di patate.

Anche con questa fecola si preparano eccellenti farinate, procedendo in tutto come il sagù (N° 223).

227. — Castagnaccio.

Questa specie di farinata fatta con farina di castagne è chiamata dai Genovesi *castagninn-a*, e si fa nel seguente modo: Stemperate in una cati-

nella, od in altro recipiente adatto, la quantità che vi occorre di farina di castagne (che avrete prima passata allo staccio per separarne i grumenti che di solito vi si formano) con tanta acqua quanta ne abbisogna per formare una assai liquida poltiglia, a cui aggiungerete poco sale, rimestando continuamente con un mestolo finchè la farina siasi ben disciolta ed unita coll'acqua. Allora ungete con olio l'interno d'una tegghia più o meno grande, secondo vorrete far riuscire il castagnaccio di maggiore o minore spessore; versate indi dalla tegghia stessa l'intriso suddetto, e sulla superficie di questo spargete altr'olio, pinocchi mondati, un poco di finocchio ed uva passola o zibibbo, se vi aggrada. Così preparato il tutto, passate la tegghia al forno, livellandola il meglio possibile, e fate cuocere a lento calore finchè il castagnaccio abbia formata sopra una crosta ben rosolata. Cotto che sia, servitelo caldo o freddo, a piacere, senza aggiungervi altro.

È bene però avvertire che se voi avrete fatto l'intriso troppo denso, ossia con poca acqua, il castagnaccio diverrebbe assai duro raffreddandosi, e perciò in tal caso dovrebbesi preferire di mangiarlo appena uscito dal forno.

228. — Paniccia.

Ponete dell'acqua in una pentola, salandola convenientemente, e fatela divenir tiepida; indi ritiratela dal fuoco, e gettatevi a poco a poco con una mano 275 grammi di farina di ceci per ogni litro d'acqua, mentre coll'altra mano, munita di mestolo, rimesterete continuamente a fine di stemperare bene tutta la farina. Ottenuto ciò, rimettete la pentola o caldaia sul fuoco, e lasciate cuocere per più di un'ora, non cessando dal rimenare lentamente. Allorchè poi la vostra farinata sarà cotta, versatela in un piatto, conditela con olio, succo di limone e poco pepe, e servitela calda.

229. — Paniccia fritta.

Fate la paniccia come abbiam detto sopra, solo che invece di 275 grammi di farina di ceci ne adoprerete 300 grammi ed anche più per ogni litro d'acqua, dovendo in questo caso la farinata riuscire più densa e più consistente. Quando poi è cotta, versatela in uno o più piatti, secondo la sua quantità, e senza condirla lasciatela completamente raffreddare. Allora tagliatela a strisce in forma di biscotti reali, ma più sottili, e friggete queste in padella con olio bollente, facendo prendere loro un bel colore dorato e rendendole alquanto croccanti; indi spargetevi sopra un poco di sale, e servite caldo.

230. — Paniccia arrosto.

Fate soffriggere in una casseruola della cipolla minutamente trinciata e del prezzemolo con olio abbondante e sale; indi gettatevi la paniccia già preparata come abbiam detto sopra, raffreddata e tagliata a dadi, e lasciatela rosolare bene, per servirla finalmente così calda in tavola.

ERBAGGI, FUNGHI E LEGUMI

231. — Asparagi al burro.

Scegliete dei belli asparagi, formatene uno o più mazzi, secondo la loro quantità, unendo al pari le punte verdi; legate indi ben stretti i mazzi, e tagliate loro un po' di bianco al fondo, unendoli così anche da quella parte. Preparati che abbiate in tal modo gli asparagi, fateli bollire un poco in una caldaia con acqua e sale, avvertendo d'immergerli nell'acqua quando questa bolle; poscia ritirateli, sciogliete i mazzi, e disponete tutti gli asparagi in un tegame o tegghia, colla parte verde verso il centro ed il bianco appoggiato sull'orlo del tegame stesso

tutto all'intorno; mettete allora nel bel mezzo del tegame un pezzo di burro, formaggio parmigiano grattugiato, pepe e poco sale, e lasciate cuocere per alcuni altri minuti, sino a quando cioè il burro cominci a prendere il color d'oro, senza però lasciar rosolare, e ponendo cura a che gli asparagi siano colla parte verde immersi nel burro. Servite caldo.

232. — Asparagi all'olio.

Lessateli prima come abbiamo detto sopra, indi sciogliete i mazzi, accomodate gli asparagi in un piatto colla loro parte bianca rivolta verso l'orlo del piatto stesso, e condite con olio, sale, pepe ed agro di limone. Si possono servire caldi o freddi, a piacere.

233. — Intingolo di punte d'asparagi.

Tagliate il verde degli asparagi che avrete fatto imbianchire, metteteli in casseruola con sugo ristretto di vitello, cuoceteli a piccolo fuoco sino a riduzione della salsa, nella quale aggiungerete un poco di burro e farina, e legatela rimestando. Metteteci sopra un po' di succo di limone per inacidirli.

234. — Bietole alla salsa bianca.

Mondate dei cardi togliendone la parte verde e filamentosa, tagliateli in pezzi, fateli bianchire a gran fuoco con un po' di burro e sale, fateli sgocciolare e metteteli in casseruola con un pezzo di burro, un po' di farina, pepe, noce moscada raschiata, un mezzo bicchiere d'acqua; voltate la salsa, legatela, mettetevi i pezzi di bietole, fateli cuocere senza bollire per un quarto d'ora, e serviteli.

235. — Broccoli strascinati.

Fate bollire in pentola con acqua e sale necessario i broccoli che avrete mondati e tagliati in quarti; quando saranno cotti, estraeteli, fateli sgoc-

ciolare bene e metteteli in una casseruola, nella quale avrete fatto prima disfare con olio alcune acciughe salate, in proporzione della quantità dei broccoli; lasciate che soffriggano così alquanto, dimenandoli intanto con un mestolo, e guarnitene poi il lesso. Se invece voleste servirli come pietanza, aggiungetevi alquanto sugo (N° 31) ed alcuni capperi, e fate dar loro tre o quattro bollori nella stessa casseruola.

236. — Carciofi in fricassea.

Prendete i carciofi, mondateli togliendo loro il gambo e le foglie esterne più verdi e recidendo le punte spinose; indi tagliateli per lungo in quattro spicchi, gettateli nell'acqua fresca, fateli sgocciolare un poco e poneteli così crudi in una casseruola con burro, prezzemolo, poco aglio trinciato e sale in giusta dose; lasciateli cuocere lentamente, e poco prima di ritirarli dal fuoco unitevi due o più rossi d'uova (secondo la quantità dei carciofi), che avrete prima sbattuti insieme ad un po' d'acqua, succo di limone e formaggio parmigiano grattugiato, avvertendo di rimenare intanto con un mestolo e di non lasciar alzare il bollore, affinchè l'uovo non si rappigli.

237. — Carciofi all'inferno.

Mondate i carciofi dalle foglie esterne più verdi, tagliate loro la punta ed il gambo, picchiateli un po' sopra la tavola dalla parte delle foglie, affinchè queste si allarghino un poco fra loro, lavateli nell'acqua fresca, sgocciolateli e poneteli ritti in un tegame, versandovi sopra olio, pepe e sale, in modo che questo condimento non solo si spanda nel fondo del tegame medesimo, ma penetri altresì fra le foglie dei carciofi, che a questo scopo avrete aperti picchiandoli come sopra abbiamo detto. Così preparati, fateli cuocere al forno, od anche solamente con fuoco sopra e sotto.

238. — Carciofi in salmi.

Mondate e tagliate in quarti i carciofi, come abbiamo detto al N° 236; indi lavateli nell'acqua fresca, fateli un po' sgocciolare e poscia metteteli in una pentola con olio, poco aceto, sale, pepe, due spicchi d'aglio trinciati e qualche foglia di origano; lasciate cuocere lentamente, tenendo la pentola coperta, e quando i carciofi sono cotti, colatene in un tegamino tutto l'intinto, ed in questo fate sciogliere bene al fuoco due o più acciughe salate, che avrete prima mondate e private della loro lisca; poscia rimettete questo intinto nella pentola ove sono i carciofi, riponete il tutto sul fuoco, rimestando bene col mestolo, e dopo alzato un altro bollore ritirate dal fuoco, e servite in un piatto.

239. — Carciofi all'umido con piselli.

Trinciate mezza cipolla e del prezzemolo, e fate un soffritto in casseruola con burro; quando la comincia a prendere colore, gettate nella casseruola una dozzina di carciofi mondati e tagliati in quarti, come abbiamo detto al N° 236, e fate loro prendere due o tre bollori; indi aggiungete 3 ettogrammi di piselli, che avrete già fatti lessare sino a mezza cottura, salate convenientemente e lasciate cuocere per un quarto d'ora, tenendo coperta la casseruola, la quale solo scoprirete di quando in quando per rimestare, affinchè nè i piselli, nè i carciofi si attacchino al fondo e prendano l'abbruciaticcio. Sbattete tre tuorli d'uova insieme al succo d'un limone ed a quattro o cinque cucchiaiate di brodo, e versateli nella casseruola un momento prima di ritirarla dal fuoco, rimescolando col mestolo e ponendo cura che l'umido non levi il bollore, acciocchè l'uovo non si rappigli. Versate finalmente in un piatto, e servite.

240. — Cardi al tegame.

Mondate i cardi dalle foglie guaste o troppo dure, togliete loro i fili e tagliateli a pezzi della lunghezza d'un dito; indi fateli un poco lessare con acqua e sale, asciugateli pezzo per pezzo con una salvietta, e accomodateli nel tegame allo stesso modo dei navoni (N° 265), cuocendoli con fuoco sotto e sopra.

241. — Cardi al burro.

Mondateli e fateli lessare sino a mezza cottura con acqua e sale, indi ritirateli dall'acqua, fateli sgocciolare, infarinateli e poneteli in un tegame con un pezzo di burro, poc'acqua ed un pizzico di sale. Lasciate finir di cuocere lentamente, rivoltandoli quando hanno consumato l'acqua, ed appena cominciano a rosolarsi, ritirateli dal fuoco, e serviteli caldi.

242. — Carote al burro.

Scegliete delle carote, mondatele, raschiandole e tagliando loro le estremità; fatele lessare un poco con acqua e sale; estraetele, tagliatele in lungo e per traverso, poscia mettetele in una casseruola con un pezzo di burro, sale e pepe. Lasciatele così cuocere alquanto, rivoltandole leggermente con un mestolo affinchè non si attacchino al fondo; aggiungete un pizzico di farina e due cucchiaiate di brodo o di acqua calda, e, qualche momento prima di ritirarle dal fuoco, spargetevi un poco di cannella in polvere e succo di limone. Rivoltate ancora col mestolo, e servite.

243. — Carote alla casalinga.

Tagliate le vostre carote della lunghezza di due dita, fatele cuocere nell'acqua un quarto d'ora, mettetele in una casseruola con buon brodo, un bicchiere di vino bianco, un mazzo di erbe, un po' di sale. Quando esse sono cotte, aggiungetevi un po' di sugo per legare la vostra salsa, e servitele con ciò che volete.

244. — Cavolfiori strascinati.

Mondateli dal torsolo e dalle foglie che circondano la palla del fiore, lasciandovi soltanto le ultime foglie interne, che sono piccole e tenerissime; tagliateli a spicchi, fateli lessare un poco con acqua e sale in giusta dose, indi estraeteli, lasciateli sgocciolare e metteteli in una casseruola, dove avrete prima fatto disfare con olio alcune acciughe salate, in proporzione della quantità del cavolo; lasciate soffriggere alquanto, rimenandoli col mestolo, ed aggiungendovi del sugo (N° 31) e pochi capperi; lasciate levare ancora qualche bollore, e servite poscia in tavola.

245. — Cavolfiori stufati.

Prendete dei cavolfiori, lavateli nell'acqua tiepida e fateli cuocere in un consumato, aggiungendovi un po' di macis in polvere. Quando sono ben cotti, al momento di servirli, sgocciolateli e rimuoveteli con burro fresco; tosto che il burro sarà fuso, accomodateli, e serviteli.

246. — Cavolfiori al formaggio.

Cuocete, sgocciolate i vostri cavolfiori, mettete in un piatto una salsa che farete con sugo, burro, grosso pepe; mettetevi inoltre del parmigiano trito, accomodatevi i cavolfiori, gettatevi sopra il resto della salsa e del parmigiano, mettete al forno, o con fuoco sopra e sotto, crostate, e servite.

247. — Cipolle e zucchini in fricassea.

Mettete in una casseruola con olio e sale alcune cipolle trinciate sottilmente, e fatele rosolare alquanto, indi aggiungete degli zucchini, pur essi tagliati sottilmente, e alcuni pomidori tagliati a pezzi e mondati dai semi e dalla buccia, e lasciate cuocere fino a che il tutto rimanga alquanto prosciugato. Unitevi allora due uova sbattute, rimescolate un poco col mestolo senza lasciar alzare il bollore, e servite poscia in tavola.

248. — Fagiolini in erba alla salsa.

Mondate i fagiolini, togliendo loro le estremità del baccello e le fila; fateli lessare nell'acqua con sale, e quando sono cotti, lasciateli sgocciolare e conditeli con salsa piccante (N° 52).

249. — Fagiolini in erba al burro.

Mondateli, lessateli e fateli sgocciolare come abbiamo detto sopra, indi metteteli in una casseruola con un bel pezzo di burro e formaggio parmigiano grattugiato. Fateli così cuocere per alcuni altri pochi minuti, rivoltandoli spesso con un mestolo, e serviteli caldi.

250. — Fagiolini in erba al pomidoro.

Mondateli togliendo loro le estremità, lavateli nell'acqua fresca, fateli un po' sgocciolare, e tuttavia umidi metteteli in un tegame con olio, sale, pepe, una cipolla trinciata, poco prezzemolo e qualche foglia di basilico. Indi ponete al fuoco il tegame, tenendolo coperto, e fate cuocere lentamente, aggiungendo del sugo di pomidoro quando vedrete che i fagiolini prosciugano troppo e siano quasi cotti. Lasciate allora finir di cuocere, e servite in tavola in un piatto adatto.

251. — Fagiolini in erba in fricassea.

Mondateli, lessateli, sgocciolateli e metteteli in una casseruola con burro, prezzemolo, poco aglio trinciato e sale in proporzione; lasciateli così cuocere per altri 15 o 20 minuti, e poco prima di ritirarli dal fuoco gettatevi due tuorli d'uova sbattuti insieme e poco formaggio grattugiato, un po' di succo di limone e poc'acqua, rimenando col mestolo ed avvertendo di non far alzare il bollore.

252. — Fagiolini bianchi al pomidoro.

Prendete dei fagiolini bianchi e freschi, metteteli in una casseruola, nella quale avrete prima preparato un soffritto d'aglio trinciato, poca salvia

e olio; aggiungete tanta acqua calda già salata, quanta ne occorre per coprirli intieramente, e fate cuocere per circa tre ore, avvertendo di aggiungere altr'acqua parimente calda, di mano in mano che i fagiolini la prosciugheranno cuocendo; ed allorchè saranno quasi cotti, unitevi del sugo di pomidoro in abbondanza, e lasciate sul fuoco per altra mezz'ora.

253. — Fave in casseruola.

Perchè questo legume sia buono, occorre che sia alquanto tenero, e perciò si dovranno preferire le fave piccole, fresche e sgranate, prima che siano giunte a completa maturazione. Si cuociono in tutto come i piselli (N° 273).

254. — Funghi uovoli a stufato.

Fate soffriggere in casseruola, con olio e sale, dell'aglio e rosmarino ben trinciati; aggiungete poi gli uovoli ben mondati e tagliati a quarti, e fateli cuocere lentamente; quando sono quasi a mezza cottura, unitevi del sugo di pomidoro e lasciate finir di cuocere.

255. — Funghi morecci a stufato.

Si fanno a stufato i funghi morecci ammanendoli come abbiamo detto per gli uovoli (N° 254).

256. — Funghi morecci in umido.

Puliteli bene, tagliateli a pezzi, lavateli, asciugateli e cuoceteli con olio, aglio, origano, sale e pepe, mettendo il tutto insieme in una casseruola.

257. — Funghi uovoli in fricassea.

Fate un soffritto di cipolla e burro; aggiungetevi i funghi, che avrete prima mondati, tagliati a pezzi e lavati, salate convenientemente e lasciate cuocere a lento fuoco. Quando i funghi saranno cotti, unitevi alcuni rossi d'uova sbattuti insieme con un po' d'agro di limone ed acqua; rimestate il tutto, e ritirate subito dal fuoco, onde l'uovo non si rappigli.

258. — Funghi detti a funghetto.

Prendete dei funghi morecci, raschiateli bene nel gambo a fine di toglier loro la terra, lavateli nell'acqua fresca, fateli sgocciolare e tagliateli a fette sottilissime; metteteli poscia in una casseruola con olio fino in abbondanza, uno o due spicchi d'aglio trinciato e qualche spicchio intiero, origano e sale in giusta dose; ponete a cuocere lentamente, rimestando di quando in quando con un mestolo, e quando i funghi saranno ben cotti e alquanto prosciugati, serviteli in tavola con crostini di pane fritti a parte nell'olio.

Alcuni usano, quando i funghi sono quasi cotti, strizzarvi sopra del limone. Altri vi aggiungono del sugo di pomidoro, ma in piccolissima dose, che vi uniscono allorchè i funghi sono a mezza cottura.

259. — Cappelle d'uovoli alla graticola.

Ungete con poc'olio alcune foglie di vite e distendetele sur una graticola; adagiatevi sopra le cappelle dei funghi colla parte concava rivolta in su; riempite ciascuna di dette cappelle con olio, un po' di sale, pochissimo aglio tritato, origano e poco pepe, e fate cuocere lentamente sulla brace.

260. — Cappelle d'uovoli al tegame.

Mondate bene i funghi e togliete loro i gambi, i quali triterete a parte colla mezzaluna unitamente ad alcuni spicchi d'aglio e ad un poco d'origano; aggiungete a questo battuto un po' di sale e riempite le cappelle degli stessi funghi, che avrete adagiate prima in un tegame colla loro parte concava rivolta in su; allora condite con un poco d'olio, versando sia sui funghi, sia sul fondo del tegame, e fate cuocere lentamente.

261. — Cappelle d'uovoli nella carta.

Preparatele nel modo sopra descritto (N° 260), ma invece di farle cuocere nel tegame, metterete ciascuna cappella in una cassetta di carta alquanto

grossa, unta prima con olio, e adagerete poscia queste cassette di carta sopra una graticola, la quale indi collocherete sul fuoco di brace, ponendo attenzione a che i funghi cuociano lentamente senza che la carta si abbruci.

262. — Lenticchie alla borghese.

Prendete due litri di lenticchie secche, che siano ben sane, fatele lessare fino a mezza cottura; indi scolate l'acqua e mettete le lenticchie in una casseruola con olio, sale, poco pepe, mezza cipolla trinciata e qualche cucchiaiata di brodo od acqua calda; coprite la casseruola e lasciate cuocere lentamente, agitando di tanto in tanto, affinchè le lenticchie non si attacchino al fondo.

Se le lenticchie saranno fresche, non occorrerà farle prima lessare.

263. — Lenticchie al pomidoro.

Prendete lenticchie fresche e fatele cuocere allo stesso modo dei fagiuoli (N° 252), facendo il soffritto con sola cipolla ed olio, in luogo di aglio e salvia.

264. — Melanzane a funghetto.

Prendete 6 od 8 melanzane, mondatele recidendo loro il picciuolo ed il calice, tagliatele a fette sottilissime e mettetele in acqua fresca; intanto trinciate sottilmente una cipolla e fatela soffriggere in una casseruola con olio, sale e poco pepe. Quando la cipolla comincierà a rosolarsi, ritirate dall'acqua le melanzane, fatele sgocciolare alquanto e mettete esse pure nella casseruola; lasciatele cuocere per tre o quattro minuti, rivoltandole con un mestolo, ed aggiungetevi subito dopo due o tre pomidori, che avrete prima sbucciati, mondati dai loro semi e trinciati sul tagliere. Allorchè poi le melanzane saranno abbastanza cotte, versatevi sopra due uova bene sbattute, rimescolate alquanto, e appena le uova cominciano a rapprendersi, ritirate dal fuoco la casseruola, e servite in tavola.

265. — Navoni al tegame.

Mondateli come si usa per le mele, date loro un taglio in croce e fateli lessare sino a mezza cottura con poco sale; indi metteteli in acqua fredda, ritirateli, fateli sgocciolare e trinciateli a liste piuttosto grosse; poneteli poscia in un tegame con burro, formaggio parmigiano grattugiato, pasta di salsiccia a piccoli pezzetti e poco sale, e fateli cuocere con fuoco sotto e sopra fino a che siano alquanto rosolati.

266. — Navoni all'agliata.

Mondate i navoni e fateli un poco lessare come abbiamo detto sopra, indi estraeteli, lasciateli sgocciolare, tagliateli a quarti e poneteli in una casseruola con molto olio e sale in giusta dose, facendoli cuocere lentamente per qualche tempo, ed avvertendo di rimenare di quando in quando con un mestolo. Preparate intanto l'agliata, pestando nel mortaio alquanti spicchi d'aglio, a cui aggiungerete un poco d'aceto, formando come una poltiglia non troppo liquida, e versate questa nella casseruola allorchè i navoni sono cotti; rimestate ancora un poco, e subito dopo servite.

267. — Navoni al finocchio.

Operate istessamente come sopra, se non che, invece d'aglio, pesterete e scioglierete con aceto alquanto finocchio.

268. — Patate a stufato.

Prendete della grascia di manzo, trinciatela minutamente e mettetela in casseruola con altrettanto burro, aglio e qualche foglia di rosmarino pure trinciati; lasciate soffriggere un poco, indi gettatevi le patate, che avrete prima mondate e tagliate a pezzi; salate convenientemente, ed aggiungete in ultimo del sugo di pomidoro o conserva disciolta nell'acqua calda. Lasciate cuocere, e se vedeste che

le patate prosciugassero troppo, aggiungetevi un poco d'acqua bollente, che lascierete poi consumare.

Si può anche omettere il rosmarino ed aggiungere al soffritto una cipolla trinciata.

269. — Patate arrosto.

Scegliete delle piccole patate novelle, scottatele nell'acqua bollente, mondatele dalla loro pellicola, e ponetele a rosolare in una casseruola con burro e sale. Quando hanno preso bel colore da tutte le parti, servitele calde. (Vedi anche al N° 84).

270. — Patate mâchées.

(Vedasi il N° 79, al capitolo GUARNIZIONI).

271. — Patate al burro.

Mondate alquante patate, tagliatele a pezzi e mettetele a cuocere in una casseruola con qualche cucchiaiata di brodo e prezzemolo trinciato sottilmente; quando sono quasi cotte, aggiungete un bel pezzo di burro, e lasciate finir di cuocere, avvertendo che le patate non debbono rosolare, ma bensì rimanere prosciugate alquanto al momento che si compie la loro cottura.

272. — Polpette di patate.

Prendete un chilogramma di patate, lessatele (N° 208), pelatele e pestatele ben bene in un mortaio, rendendole come una pasta, la quale poi passerete per istaccio, premendo con un mestolo; ciò fatto, mettete questa pasta in un recipiente, aggiungetevi del prezzemolo trinciato, sei uova sbattute, del formaggio parmigiano grattugiato e poco sale; rimestate assai bene il tutto onde assimilarlo perfettamente, e formatene poscia tante polpette della grossezza d'un uovo, che avvolgerete nel pane grattugiato e farete rosolare con burro in una tegghia, osservando di rivoltarle delicatamente colla lama di un coltello allorchè avranno preso il colore da una parte, onde farle rosolare anche dall'altra.

Queste polpette si possono servire così semplicemente, od anche con sugo di pomidoro, che vi si aggiunge dopo che hanno rosolato da ambe le parti, lasciandole sul fuoco per altri dieci minuti.

273. — Piselli alla borghese.

Prendete due litri di piselli freschi, sgranateli, lavateli, e senza farli troppo sgocciolare poneteli in una casseruola con mezza cipolla trinciata, un poco di prezzemolo, olio, sale e poco pepe. Coprite indi la casseruola e lasciate cuocere lentamente, avvertendo di agitare di quando in quando, affinchè i piselli non si attacchino al fondo e prendano sapore di abbruciaticcio.

Alcuni vi aggiungono del presciutto e della pancetta di maiale salata, tagliata a piccoli pezzi.

Se i piselli prosciugassero di troppo prima di esser cotti, converrebbe bagnarli con qualche cucchiaiata di brodo o di acqua calda, che si lascia poi consumare per modo da servirli umidi, ma senza liquido.

274. — Piselli al lardo.

Fate rinvenire nel burro della ventresca di lardo tagliata a dadi; levatela quando sia di bel colore; nel burro, che vi resta, ponete un cucchiaio di farina e fatela tostare, ammollite con sugo o con buon brodo. Rimetteteci la ventresca coi piselli, aggiungete una cipolla, un mazzetto d'erbe e un po' di pepe, e fate cuocere lentamente sull'angolo del fornello.

275. — Pomidori.

Scegliete dei pomidori non troppo maturi, tagliateli per metà, privateli dei loro semi e accomodateli poscia in un tegame, adagiandoveli colla parte sezionata volta in su; spargetevi sopra dell'olio, aglio trinciato, origano e prezzemolo egualmente trinciati, sale e formaggio grattugiato, ponendo cura che parte di questo condimento penetri fra gli in-

terstizi dei pomidori e giunga sul fondo del tegame. Così preparato il tutto, fate cuocere lentamente con fuoco sopra e sotto, e quando i pomidori saranno ben rosolati, serviteli caldi.

276. — Radiche o pastinache al finocchio.

Raschiate con un coltello le radiche o pastinache, fatele lessare con sale, e servitele condite con olio, sale e finocchio pestato e disciolto nell'aceto.

277. — Sauer-kraut.

(Vedasi il N° 82, al capitolo GUARNIZIONI).

278. — Scorzonera alla salsa.

Raschiate la scorzonera; fatela lessare con sale, e quando è cotta, ritiratela dall'acqua e conditela con salsa piccante (N° 52).

279. — Scorzonera in umido.

Tritate del prezzemolo ed una cipolla, metteteli in casseruola con burro e sale, e fate soffriggere. Prendete intanto quattro mazzi di scorzonera, mondatela, tagliatela a pezzi lunghi quanto un dito, lavatela in acqua fresca e gettatela nel soffritto; dopo un quarto d'ora di cottura aggiungetevi un cucchiaio di farina, rimestate e fate cuocere per altri dieci o dodici minuti, poscia preparate tre tuorli d'uova bene sbattuti con un po' d'agro di limone e due cucchiaiate di brodo, e versateli nella casseruola, rimestando bene col mestolo senza far levare il bollore. Subito dopo servite in tavola.

280. — Spinaci al magro con uova.

Mondate i vostri spinaci, lavateli e fateli lessare alquanto in una pentola coperta senz'acqua (bastando l'acqua che producono gli spinaci stessi): indi ritirateli dalla pentola, spremeteli e riponeteli al fuoco in una casseruola con burro e sale in proporzione. Intanto sbattete a parte in una tazza due o più uova (secondo la quantità degli spinaci),

aggiungete ad esse del formaggio parmigiano grattugiato e un po' di maggiorana trinciata, e quando gli spinaci avranno alquanto soffritto nel burro, versatevi sopra le uova sbattute, rimestando e procurando di non fare rialzare il bollore affinchè esse non si rappiglino; indi ritirate dal fuoco i vostri spinaci, e serviteli con crostini di pane fritti nell'olio oppure abbrustoliti sulla graticola.

281. — Spinaci al magro.

Mondate gli spinaci, fateli lessare e spremeteli come abbiamo detto sopra; indi fate rosolare in una casseruola alquanti pinocchi con olio, aggiungetevi gli spinaci, due spicchi d'aglio trinciati, sale in giusta dose e un poco di uva passola; lasciate cuocere il tutto, rimestando di quando in quando, e servite con crostini di pane fritti nell'olio.

282. — Spinaci all'olio.

Fateli lessare e spremeteli come abbiamo detto al N° 280; indi trinciateli grossamente e poneteli in una casseruola con un soffritto d'aglio, olio, sale e poco pepe. Lasciateli cuocere alquanto, e finalmente serviteli.

283. — Spinaci al burro.

(Vedasi il N° 80, al capitolo GUARNIZIONI).

284. — Spinaci alla crema.

(Vedasi il N° 81, al capitolo GUARNIZIONI).

285. — Zucchini a funghetto.

Prendete zucchini di quei bislunghi, che sono i migliori; tagliateli a fette sottilissime, metteteli in una casseruola con olio, aglio trinciato, origano, sale e pepe, e fateli cuocere a gran fuoco sino a che sieno quasi prosciugati.

286. — Zucchini in salmì.

Prendete gli zucchini che vi occorrono, tagliateli in quarto per lo lungo, lavateli nell'acqua fresca, e fateli cuocere in tutto come i carciofi (N° 238).

287. — Zucchini all'uovo.

Tagliate in mezzo per lo lungo i vostri zucchini, fateli rosolare bene in una teglia con burro e sale sufficiente, avendoveli prima adagiati colla parte tagliata rivolta in su, e quando hanno preso il colore dalla parte di sotto, versatevi sopra due o più uova (secondo la quantità degli zucchini), che avrete prima frullate unitamente a poco sale e poc'acqua. Procurate che l'uovo si spanda su tutto il fondo della tegghia, alzando all'uopo questa da tutti i lati, ed appena siasi rappreso, ritirate la tegghia dal fuoco, e servite in tavola.

FRITTI DI GRASSO

288. — Cervello.

Prendete delle cervella secondo il vostro bisogno, sia di vitello o di manzo, o d'agnello, o di maiale; versateci sopra dell'acqua bollente, onde poterle mondare dalla loro pellicola, che per tal modo si distaccherà più facilmente; indi tagliatele a pezzi di giusta grossezza, i quali avvolgerete nella farina dopo averli prima immersi ad uno ad uno in una tazza in cui avrete in pronto dell'uovo sbattuto; e così preparati, li porrete a friggere in padella con olio bollente. Quando avranno preso un bel colore dorato, servite in tavola con guarnizione di pane tagliato a piccoli dadi, e parimente fritto nell'olio, dopo però averlo bagnato nel brodo o nel latte e poscia immerso nell'uovo sbattuto. Con ciò si fa economia nella spesa e si rende più abbondante la frittura.

Taluni adoperano pel cervello la sola chiara dell'uovo; ma più comunemente si usa adoperare questa insieme col suo tuorlo, il che rende il fritto di un colore dorato più appariscente.

289. — Granelli.

Fate scottare un poco nell'acqua bollente alcuni granelli (testicoli) di vitello; tagliateli indi a fette trasversali e sottili; immergete queste in uovo sbattuto, nel quale avrete aggiunto del prezzemolo sottilmente trinciato, e spolverizzatele copiosamente con semola di granoturco, o con farina di grano. Così preparati i granelli, friggeteli in padella con olio o con burro, a vostro piacere, e serviteli con guarnizione di prezzemolo semplicemente fritto.

Adoperando il burro, conviene salare mentre si cuoce; ma se si frigge con olio, val meglio spolverizzare di sale nel momento di servire in tavola.

290. — Animelle (*Lacetti*).

Si fanno prima lessare per un quarto d'ora, indi si tagliano a pezzetti, si avvolgono nell'uovo sbattuto, s'infarinano e si fanno friggere come s'è già detto sopra.

291. — Schienali (*Filetti*).

Prendete alquanti schienali di manzo, scottateli con acqua bollente, mondateli dalla loro pellicola, tagliateli a pezzi di conveniente lunghezza, immergeteli in uova sbattute, poscia infarinateli e friggeteli a olio bollente.

292. — Coratella.

Prendete una o più coratelle d'agnello, le quali comprendono il fegato, il cuore ed i polmoni; scottatele nell'acqua bollente, tagliatele a pezzetti in giusta grossezza, e questi infarinati semplicemente, li friggerete in padella nell'olio. Si usa anche da taluni immergerli prima nell'uovo sbattuto, poscia infarinarli, come si è detto pel cervello (N° 288).

293. — Fegato.

Il fegato di vitella è il più adatto ed il migliore per friggere. Pulitelo, tagliatelo a fette, infarinatelo e fatelo friggere nel burro, salando conveniente-

mente, oppure nell'olio, avvertendo in questo caso di salare dopo fritto ed al momento di servire in tavola.

Si usa anche, invece d'infarinarlo, avvolgerlo nel pane grattugiato.

294. — Fritto misto.

Prendete del cervello di vitella o di altro animale, del fegato o della coratella, e ammanite ognuna di queste sostanze nella speciale maniera insegnata ai N^ri^ 288, 292 e 293, friggendole poscia separatamente.

Si può accrescere questa frittura coll'aggiungervi delle patate ed erbaggi, a piacere, come scorzonera, carciofi, zucchini, ecc., la maniera di friggere i quali è indicata più innanzi al N° 332 e seguenti.

295. — Stecchi.

Anche questa vivanda delicata e gustosissima è una specialità della cucina genovese da porsi fra le più riputate ed eccellenti. Si prepara in diverse maniere, e noi ne descriveremo qui appresso le ricette meglio stimate e più in uso fra i Genovesi.

Per fare una frittura di 20 stecchi occorrono i seguenti ingredienti: 2 ettogrammi di magro di vitella, 1 ettogramma di poppa, 1 ettogr. di animella, 1 ettogr. fra granello e cervello, e 1 ettogr. di schienali (il tutto egualmente di vitella), 4 funghi freschi, 2 carciofi, 6 creste di pollo e quanto altro accenneremo più sotto. Fate rosolare in casseruola con burro il tutto, eccettuati gli schienali, avvertendo di mettere prima il magro di vitella, ed aggiungendo a piccoli intervalli gli altri ingredienti in ragione della loro più facile e pronta cottura, per cui i granelli ed il cervello dovranno essere messi per ultimi nella casseruola. Indi ponete il tutto sur un tagliere, unendovi gli schienali che, come abbiamo detto sopra, non avrete fatti rosolare; tagliate a pezzi ciascuna cosa separatamente; prendete 20 stecchi, e ad ognuno di questi infilzate un pezzetto

per sorta delle suddette sostanze. Pestate poscia nel mortaio tutti gli avanzi rimasti sul tagliere, unitamente ad una mollica di pane inzuppata in brodo tiepido; aggiungetevi 6 rossi d'uova e due chiare bene sbattute, un buon pugno di formaggio parmigiano grattugiato, poca spezie, sale necessario, e, se ve ne sono, dei tartufi sottilmente trinciati con apposito taglieretto (*triffolëa*), mescolando ben bene insieme. Fasciate di questo battuto gli stecchi già preparati nel modo sopra indicato, dando ad ognuno di essi, colla mano, la forma di una polpetta allungata, in modo però che le estremità degli stecchi restino scoperte sopravanzando da una parte e dall'altra; passateli ad uno ad uno nella chiara d'uova e indi nel pane grattugiato, e finalmente così preparati friggeteli in padella ad olio bollente, il quale sia assai abbondante, perchè gli stecchi vi sornuotino senza posare sul fondo.

Quando abbiano preso un bel colore dorato, serviteli in tavola con guarnizione di prezzemolo parimente fritto in padella.

296. — Stecchi alla Ledi.

Prendete del magro di vitella, fegato, animelle e schienali egualmente di vitella, funghi freschi, o, in luogo di questi, carciofi. Tagliate ognuna di tali sostanze a piccoli pezzi; spolverizzate con poco sale, e cominciate dall' infilzare in uno stecco di legno un pezzetto di fegato, indi un pezzetto di animella, poi due di magro ed uno di schienale, un pezzetto di carciofo e due piccole foglie di salvia alquanto distanti l' una dall' altra. Proseguite la stessa operazione per ogni stecco che volete ammanire; avvolgeteli in uova sbattute con poco sale, indi in pane grattugiato, e friggeteli in padella.

297. — Stecchi alla crema.

Fate dapprima un ragù nel modo seguente: Preparate un soffritto nel burro con poca cipolla e prezzemolo ben tritati e pochissimo sale, lasciando

rosolare per alcuni minuti, indi mettete nella stessa casseruola un'animella, qualche cresta di pollo, alcuni schienali ed un carciofo, il tutto tagliato a pezzettini, e fate cuocere per altri dieci minuti. Così ammanito il ragù, prendetene una porzione (circa una terza parte) e pestatela nel mortaio assieme ad alquanti pinocchi abbrustoliti; indi passate il battuto per istaccio, aggiungendovi del sugo affinchè diventi meno denso, e rimettetelo nella casseruola dove avrete lasciata l'altra porzione del ragù; fate riscaldare il tutto al fuoco per pochi minuti, rimestandolo con un mestolo, e indi lasciate raffreddare.

Intanto, in altra casseruola, farete soffriggere un poco di cipolla e prezzemolo tritati, insieme con 75 grammi di burro e sale necessario, ed aggiungerete a questo soffritto un litro di fior di latte o panna, nella quale avrete prima fatto stemperare a freddo un ettogramma di farina; rimestate continuamente con un mestolo, lasciando cuocere per mezz'ora, dopo di che ritirate la casseruola dal fuoco, aggiungetevi quattro rossi d'uova bene sbattuti, e riponete a cuocere per un'altra mezz'ora circa, rimestando sempre; togliete poscia la casseruola dal fuoco, prendete una cucchiaiata di questa crema, che sarà divenuta densa come una pasta, e messovi nel mezzo un poco del suddetto ragù, involgetela e formatene una pallottola della forma d'un uovo, continuando la stessa operazione sino a che avrete ingredienti; passate finalmente queste pallottole in chiara d'uovo e poscia in pane grattugiato, e dopo di averle trapassate ognuna con uno stecco, friggetele in padella ad olio bollente, come abbiamo detto al N° 295.

298. — Costolette.

Prendete delle costolette di vitella alquanto sottili, tagliate loro l'osso in estremità della carne, lasciandone appena un pezzetto da servire come di manico; battetele ben bene a fine di renderle

frolle; immergetele in uovo sbattuto con poco sale, indi spolverizzatele abbondantemente con pane grattugiato e passato per istaccio; così ammanite, fatele rosolare in padella da ambe le parti con burro, avvertendo di non mettervi le costolette finchè il burro non abbia preso un bel colore dorato. Quando siano fritte, servitele in tavola con mezzo limone da strizzarsi sopra e, se vi piace, con guarnizione di patate fritte.

299. — Costolette infarcite.

Preparate un battuto nel modo seguente: Fate in casseruola un soffritto con burro, cipolla e prezzemolo trinciati, aggiungete della poppa di vitella, animelle, magro e petto pure di vitella, e lasciate rosolare. Indi togliete il tutto dalla casseruola, mettetelo sul tagliere, aggiungetevi alcuni schienali, e tritate minutamente colla mezzaluna; poscia mettete questo battuto in un mortaio, unitevi una mollica di pane inzuppata nel brodo e pestate ben bene col pestello per assimilare meglio il tutto. Passate poscia questa pasta in un recipiente, aggiungetevi alcune uova, secondo la quantità, formaggio parmigiano grattugiato, poca spezie e sale necessario, e rimestate finchè il tutto siasi bene assimilato.

Preparato così il battuto, prendete queste costolette di vitella tagliate sottilmente, battetele col matterello per renderle frolle, e spolverizzatele di sale; poscia ad una ad una stendetevi sopra e sotto alquanto di questo battuto, passatele nel bianco d'uovo, spolverizzatele di pane grattugiato e friggetele in padella con olio.

Invece di costolette si possono adoperare fette di magro di vitella, le quali si battono egualmente col matterello per renderle frolle, e poi s'infilzano da un lato con uno stecco, a cui si fa fare le veci dell'osso, onde poterle prendere colle dita.

300. — Costolette d'agnello.

Prendete le costolette, battetele alquanto, fatele passare in bianco d'uovo sbattuto con un po' di sale e prezzemolo tritato, spolverizzatele poscia assai bene di pane grattugiato e friggetele in padella con olio o burro a vostro piacere.

301. — Costolette d'agnello croccanti.

Pigliate alquante costolette d'agnello, e cominciando dall'estremità dell'osso, spingete colle dita all'insù sino al capo di esso tutta la carne, in modo che questa formi quasi una capocchia rotonda in cima della costa. Allora passatele in uovo sbattuto con sale, poscia nel pane grattugiato, e friggetele in padella nell'olio. Si servono con guarnizione di prezzemolo fritto o con una salsa piccante.

302. — Costolette di pollastro.

Prendete dei petti di pollo, tagliateli a pezzi meglio che si può rotondi, e battete questi con un matterello a fine di schiacciarli; poscia spolverizzateli con poco sale, infilzateli ognuno con uno stecco, passateli in uovo sbattuto con alquanto prezzemolo ben tritato, e finalmente avvolgeteli nel pane grattugiato e friggeteli in padella con burro.

303. — Pollo.

Quando siano pollastri molto giovani, si friggono crudi. I polli più grossi e meno giovani si fanno prima cuocere in qualche maniera, sia in casseruola, sia allo spiedo, sia infine a lesso: quindi è inutile avvertire che i polli già avanzati da un pranzo possono servire benissimo per friggere, purchè non sieno stati cotti con qualche intingolo, chè in questo caso ne conserverebbero il gusto anche dopo fritti, ciò che non tornerebbe gradito al palato.

Siano dunque cotti o crudi i polli che volete friggere, dovrete prima spezzarli, separandone le

ali e le cosce, e tagliando in più pezzi il petto e la schiena. Indi prenderete ciascun pezzo ad uno ad uno, li immergerete in una pastina alquanto densa, composta di farina stemperata in poca acqua con giusta dose di sale, e li friggerete in olio, facendo prendere loro un bel colore dorato.

304. — Piccioni.

Prendete uno o più piccioni molto giovani, puliteli delle interiora, togliete loro tutti i bordoni, fiammateli per abbruciare la peluria, tagliateli a pezzi, immergeteli nella pastina e friggeteli come abbiamo detto pei polli (N° 303).

305. — Frittura d'agnellotti.

Mettete al fuoco in casseruola 50 grammi di burro, una cipolla e del prezzemolo ben tritati; lasciate un poco rosolare e poscia gettate nella stessa casseruola due mazzi di spinaci già lessati, spremuti e trinciati, indi aggiungete dell'animella e granelli di vitello, petto di pollo e midollo di manzo (*moula*), il tutto minutamente tritato pur esso, qualche cucchiaiata di sugo (N° 31), alquanti pistacchi sbucciati e trinciati, e fate cuocere il tutto per altri dieci minuti, rimestando di quando in quando.

Tirate poscia una cialda di pasta sfogliata, e sulla metà di essa disponete in linea orizzontale tante piccole porzioni del ripieno suddetto, separate le une dalle altre; copritele indi coll'altra metà della cialda, e colle estremità delle dita disposte in cerchio formatene tanti cuscinetti come i ravioli, tagliateli colla rotella dentata o coll'orlo di un bicchierino rovesciato, e friggeteli in padella con olio.

306. — Frittura colla chiara d'uova montata.

Indicheremo le dosi per servire a dodici persone: Mettete in una tazza un ettogramma di farina, 4 rossi d'uova, mezzo bicchiere di vino bianco ed un

poco di sale, rimescolate e stemperate bene con un cucchiaio, aggiungete qualche poco d'acqua se la pasta venisse troppo dura, dovendo essa riescire come una densa polentina. Sbattete poi le quattro chiare d'uova in una tazza a parte, servendovi di un mazzetto di fuscelli, e fatele montare tanto che divengano come neve.

Avrete intanto fatto mondare e scottare in acqua bollente un'animella, un cervello ed alquanti schienali di manzo, che taglierete poscia a pezzi di conveniente grandezza. Ravvolgete poscia questi pezzi nella pasta preparata come sopra, indi nella chiara d'uova montata, e friggeteli tosto in padella ad olio bollente.

Si suole servire questa frittura con guarnizione di fagiolini in erba piccoli, prima lessati sino a mezza cottura, poi asciugati, infarinati e fritti pure in padella con olio.

307. — Frittura di mollica con ripieno.

Togliete la mollica ad alcuni piccoli pani alla francese, chiamati in genovese *micchette*, e mettetela ad inzuppare in brodo o sugo di carne già preparato in adatto recipiente di terraglia, lasciandovela stare in molle per qualche tempo. Preparate intanto un ragù composto di animelle, cervello di vitella, fegati di pollo (il tutto tagliato a pezzettini), alquanti piselli e le punte di alcuni asparagi, facendo rosolare leggermente tutto questo in casseruola con burro. Ciò fatto, prendete una forma qualunque di latta, od anche una semplice saliera vuota, mettetevi una porzione della mollica suddetta già imbevuta del liquido, comprimendola leggermente contro le pareti del recipiente e lasciando alquanto concava la parte superiore, sulla quale porrete una mezza cucchiaiata del ragù preparato come abbiamo detto sopra; coprite poscia questo ripieno con altra porzione della stessa mollica, togliete dalla forma questa specie di pasticcino, ponendo attenzione a che non si rompa, e

rinnovate l'operazione finchè avrete mollica e ripieno. Dopo di che passate ad uno ad uno nella chiara d'uovo i vostri pasticcini, indi avvolgeteli in pane grattugiato e friggeteli in olio bollente.

308. — Frittura con borraggini.

Lessate sino a mezza cottura un mazzo di borraggini, indi spremete bene, e tritatele minutamente sul tagliere insieme ad un cervello di vitella ed alquanti schienali, che avrete prima fatti cuocere un poco in casseruola con burro; ponete poscia tutto il battuto in un recipiente, aggiungete due rossi d'uova, sale e poca spezie, e rimescolate assai bene con un mestolo finchè il tutto siasi assimilato e ridotto come una pasta. Formate di questa tante pallottole della grossezza d'una noce, immergetele nella chiara d'uova sbattuta, spolverizzatele poscia di farina, e in ultimo friggetele in padella ad olio bollente. Avrete così una frittura delicata e di poca spesa.

309. — Granatine di riso.

Rosolate in casseruola, con burro e prezzemolo tritato, del magro di vitella, poppa pure di vitella, animella e avanzi di carne arrostita se ne avete; indi tritate il tutto grossamente sul tagliere. Prendete poscia quella quantità di riso di cui abbisognate, mondatelo e lavatelo, fatelo cuocere lentamente in sugo di carne, ponendo cura di bagnarlo con brodo bollente di mano in mano che prosciuga, e tramenandolo di sovente affinchè non si attacchi al fondo della casseruola: quando sarà a mezza cottura, aggiungetevi due o tre manate di formaggio parmigiano grattugiato, rimestando nuovamente, e lasciatelo finir di cuocere, aggiungendo brodo quanto basta, onde il riso, quando sia cotto, rimanga alquanto prosciugato. Allora versatelo in un recipiente, lasciatelo raffreddare, unitevi poscia 6 uova per ogni chilogramma di riso adoperato, e rimestate per bene il tutto. Formatene finalmente

tante pallottole della grossezza quasi di un uovo, mettendo però nell'interno d'ognuna un poco del battuto suddetto; immergetele nella chiara d'uovo, indi avvolgetele nel pane grattugiato, e friggetele in padella ad olio bollente. Si servono così semplicemente, o con guarnizione di prezzemolo parimente fritto.

310. — Carciofi infarciti.

Mondate dodici carciofi piccoli, togliendo loro le prime foglie più dure e spuntando le altre; poi con un cucchiaino togliete anche le piccole foglie di mezzo, sicchè vi resti un vano capace di contenere il ripieno, e lasciate loro un poco di gambo che serva quasi di corto picciuolo; poneteli allora in una casseruola con burro, prezzemolo, cipolla e sale, e lasciateli cuocere per otto o dieci minuti.

Preparate a parte, in altra casseruola, un soffritto con burro, sale, poca cipolla e prezzemolo tritati; mettetevi poi un po' di poppa di vitella ed un'animella, esse pure tritate, e fate cuocere per dieci minuti; indi aggiungete tutti gli avanzi dei carciofi (ossia le foglie interne che avrete tolte per fare i vuoti), alcuni schienali tagliati a piccoli pezzetti, 50 grammi di piselli verdi sgranati, che avrete prima fatti lessare a metà. Lasciate cuocere per altri dieci minuti, mettete poscia questo ragù in un piatto acciò si raffreddi, e riempitene in allora i vostri carciofi.

Prendete d'altra parte mezzo chilogramma tra petto, magro e poppa di vitella, ed un'animella; tagliate il tutto a pezzetti e fatelo rosolare per un quarto d'ora in casseruola con burro e sale, bagnando di quando in quando con sugo (N° 31), mettetelo poscia nel mortaio, aggiungetevi pochi schienali, una mollica di pane inzuppata nel brodo, indi spremuta, e pestate assai bene onde ottenere una pasta; unitevi allora 4 rossi d'uova ed una chiara, un pugno di formaggio parmigiano grattugiato, sale e spezie, e rimescolate bene. Prendete

finalmente i carciofi già ripieni come è detto sopra, fasciateli ad uno ad uno di questo secondo battuto, dando loro la forma d'una grossa polpetta; passateli nella chiara d'uovo, indi nel pane grattugiato, e friggeteli in padella per servirli caldi.

311. — Cialde (*negie*) o croccanti ripieni.

Fate un soffritto in casseruola con 50 grammi di burro, sale necessario, cipolla e prezzemolo ben tritati: prendete poscia mezzo chilogramma fra magro, animella, poppa e granelli di vitello, che taglierete a pezzetti e metterete a rosolare nel soffritto suddetto. Quando il tutto avrà preso bel colore, aggiungete qualche cucchiaiata di sugo o di brodo, poi due carciofi mondati e tagliati a fette, e finalmente alcuni schienali. Cotto che sia, ritirate il tutto e tritatelo bene sul tagliere colla mezzaluna, sicchè divenga una pasta, la quale poscia metterete in un recipiente e vi unirete 4 rossi di uova, 50 grammi di piselli freschi (se vi sono) e pochi tartufi trinciati, rimestando e unendo assai bene il tutto.

Prendete in appresso 30 cialde (*negie*), cominciate a bagnarne una leggermente in acqua fresca e indi con un cucchiaio mettetevi sopra alquanto del suddetto battuto: piegata questa cialda, premetene i contorni a fine di chiudere esattamente il ripieno, passatela nel bianco d'uovo e poi nel pane grattugiato, e postala in un piatto, proseguite allo stesso modo per quelle cialde che rimangono. Terminata l'operazione, friggetele in padella con olio bollente, lasciando prendere loro un bel colore dorato, e servitele calde.

FRITTI DI MAGRO

312. — Frittura di pesce in generale.

Quasi tutte le specie di pesci, sia di mare, sia di acqua dolce, sono adatti a farne frittura; ciò nonostante, fra quelli che generalmente si preferisce friggere, sono più comuni le acciughe, le sardelle, i totani, i naselli, le sogliole, le triglie, le anguille, le occhiate, le morene, le gallinelle, gli agoni, le boghe, i ghiozzi, i bianchetti ed i pesci minuti. Per friggerli non si ha che a pulirli bene, togliendo loro le branchie, le interiora e le squame; lavarli, farli sgocciolare, infarinarli e metterli in padella ad olio bollente. Se i pesci sono troppo grossi, si tagliano in due o più pezzi; se piccoli o mezzani, si lasciano intieri. Quelli troppo minuti non si sventrano, nè si tolgono loro le branchie; ma semplicemente si lavano quando ne abbiano bisogno. Alle acciughe ed alle sardelle si strappa via la testa insieme alle interiora.

Qui appresso poi il lettore troverà descritte le ricette per friggere il pesce ancora in altre maniere speciali.

313. — Acciughe fresche.

Oltre al potersi friggere infarinandole prima semplicemente come è detto sopra, si ammaniscono anche nel seguente modo:

Strappate prima loro la testa e le interiora, indi colle dita, sfregandole dalla coda in su, togliete tutte le squame (*scagge*), il che vi riescirà più facile se farete quest'operazione tenendole nell'acqua fresca. Poscia apritele per lo lungo dalla parte del ventre, togliete loro la lisca di mezzo; così aperte, dopo averle bene asciugate con una salvietta, immergetele in uova sbattute con prezzemolo e aglio ben tritati, poscia avvolgetele nel

pane grattugiato, e friggetele in padella con olio bollente. Taluni, invece, prima le immergono nell'uovo sbattuto, poi le infarinano senza altri ingredienti, e così le friggono.

314. — Sardelle fresche.

Si preparano come le acciughe (N° 313), soltanto, dopo averle pulite e prima di aprirle in mezzo, devonsi tenere per mezz'ora in acqua fresca acidulata con poco aceto, e ciò per togliere il sapore un poco acuto che è particolare alle sardelle in confronto delle acciughe, colle quali del resto hanno molta analogia.

315. — Sardelle salate.

Lavatele bene in acqua tiepida, portando via le squame e la pelle; indi apritele, togliete loro la lisca di mezzo, e così aperte immergetele in una pastina alquanto densa, fatta semplicemente con farina ed acqua, e friggetele in padella ad olio bollente.

316. — Sogliole.

La sogliola è un pesce di prima qualità e molto delicato, quindi richiede molta attenzione nel friggerla, onde non si rompa. Si possono semplicemente infarinare, ma alcuni preferiscono immergerle anche nell'uovo sbattuto prima di friggerle. Per quanto poi lo comporti la capacità della padella, val meglio far friggere questo pesce intiero, anche se molto grosso; ma, nell'impossibilità di far ciò, si dovrà tagliarlo soltanto in mezzo trasversalmente.

317. — Naselli.

Se sono molto lunghi si tagliano nel mezzo per traverso; ma anche questi, come le sogliole, si preferisce lasciarli intieri quando lo permetta la capacità della padella. Si possono semplicemente infarinare od anche immergere nell'uovo sbattuto prima di friggerli.

318. — Totani.

Togliete loro, tirandolo forte per l'estremità superiore, l'osso sottilissimo in forma di penna che hanno sulla schiena; poi, colle forbici, tagliate per lo lungo l'involucro cartilaginoso, fendendolo nel mezzo della parte di sotto; togliete intiera la vescichetta nera che hanno internamente, togliete parimente gli occhi e i due ossetti della bocca, chiamati denti, e finalmente dell'involucro cartilaginoso e delle alette che vi stanno attaccate; fatene tante strisce della larghezza d'un piccolo dito, tagliandole colle forbici, e col rimanente fate due o tre pezzi non troppo piccoli; lavateli a più acque, fateli sgocciolare, infarinateli semplicemente e friggeteli. È però da avvertirsi che ai totani piccolissimi basta togliere il solo osso della schiena, del resto si friggono intieri.

319. — Seppie.

Pulite come i totani (N° 318), e operate egualmente per il resto. Anche le seppie, se sono troppo piccole, si friggono intiere, dopo di averle private dell'osso e dopo averle lavate, asciugate ed infarinate semplicemente.

320. — Polpi.

Si usa friggerli soltanto quando sono piccoli, perchè quei grossi si preferisce farli *in tocchetto* (Vedi al capitolo Umidi di magro). Si puliscono anche questi come i totani.

321. — Costolette di pesce.

Prendete un pesce di grossa specie (l'ombrina è il più adatto), tagliatelo a fette larghe e sottili, che poscia batterete colla costola di un coltello; passatele nella chiara d'uovo sbattuta, indi avvolgetele in pane grattugiato, e friggetele in padella con burro, come le costolette di vitella (N° 298).

322. — Baccalà.

Dopo averlo lasciato ammollire per un giorno o due tagliatelo a pezzi di giusta grandezza, che immergerete ad uno ad uno in una pastina alquanto densa composta di farina ed acqua semplicemente, e friggerete in padella ad olio bollente, facendoli ben rosolare di sotto e di sopra. La qualità detta *bertagnino* è la migliore fra i baccalà da friggere.

323. — Stoccofisso.

Tagliate a pezzi lo stoccofisso già immollato, immergete questi in una pastina composta di farina e acqua con giusta dose di sale, e friggeteli in padella come il baccalà, facendo prender loro un bel colore dorato da ambe le parti.

324. — Pesci all'agliata.

Dopo che avrete fritto i pesci prescelti, come è indicato al N° 312, accomodateli in un piatto e versatevi sopra dell'aceto, in cui avrete prima stemperati alcuni spicchi d'aglio già pestati nel mortaio e del pane grattugiato.

325. — Baccalà all'agliata.

Prendete del baccalà, o bertagnino, già immollato; tagliatelo a pezzi non troppo grossi, infarinateli semplicemente e friggeteli. Pestate intanto nel mortaio alcuni spicchi d'aglio assieme con una mollica di pane inzuppata prima nell'aceto; aggiungerete altro aceto quanto basta per condire il vostro baccalà, stemperate bene il tutto e versate questa concia sopra il baccalà fritto che avrete messo su di un piatto. È questa una pietanza assai gustosa che, mangiata calda, si confonde col nasello fresco.

Invece della mollica di pane inzuppata nell'aceto e pestata nel mortaio, si può mettere semplicemente pane grattugiato, come è detto al N° 324.

326. — Pesci marinati.

(Si veda la ricetta al N° 24).

327. — Crostini di mare.

Tagliate tutta la corteccia ad un pane raffermo (*pöso*), e della mollica fatene tante mostacciuole alquanto grandi, o fette che farete friggere in padella con olio. Rosolati che sieno questi crostini, stendetevi sopra dei frutti di mare, come ostriche, ricci, arselle od altri che avrete tolti dai loro gusci, e serviteli con agro di limone.

328. — Rane.

Prendete le cosce di rane belle, grosse e spelate; fatele marinare per mezz'ora con cipolla tritata, prezzemolo, origano, lauro, pepe, sale e aceto; poi ritiratele da questa concia, lasciatele sgocciolare, infarinatele e friggetele nell'olio.

329. — Lumache.

Scegliete lumache col panno (*paje*), ponetele al fuoco in una casseruola, in cui già bolla dell'acqua; lasciate cuocere per circa un quarto d'ora, indi ritiratele dall'acqua, estraetele ad una ad una dal loro guscio, servendovi all'uopo di uno stecco, e passatele in acqua fresca onde lavarle bene; finalmente fatele sgocciolare, infarinatele e friggetele con olio in padella.

330. — Granatine di riso al magro.

Fate cuocere in semplice acqua con sale mezzo chilogramma di riso, che porrete poi sur un crivello onde farlo bene sgocciolare. Frattanto preparate una specie di ragù al magro nella seguente maniera: Trinciate sottilmente una piccola cipolla, del prezzemolo e poco sedano, che metterete a soffriggere in casseruola con 50 grammi di burro ed un pizzico di sale; quando questo soffritto sarà alquanto rosolato, aggiungetevi un po' di pesce boldrò o scorpena, due carciofi ben mondati e ta-

gliati a piccoli pezzi, alcuni funghi freschi pure tagliati a pezzetti, o secchi e rinvenuti prima nell'acqua calda, ed un cucchiaio di farina; lasciate cuocere per mezz'ora e unitevi poi qualche pomidoro spezzato e mondato dalla buccia e dai semi, poca spezie e formaggio parmigiano grattugiato, lasciando cuocere per alcuni altri minuti ed aggiungendo a poco a poco dell'acqua bollente, quando credete che il ragù prosciughi di troppo. Fatto in tal modo il ragù, prendete il riso già cotto, mettetelo in un recipiente, versatevi sopra l'intinto del ragù suddetto, aggiungete altro formaggio parmigiano grattugiato, tre uova sbattute, e rimestate bene il tutto. Condito così il riso, formatene tante pallottole o polpette della grossezza di un uovo, avvertendo di collocare nell'interno di ognuna una cucchiaiata del suddetto ragù; passatele poscia nella chiara d'uovo sbattuta, indi nel pane grattugiato, e friggetele in padella ad olio bollente. Si possono servire con guarnizione di prezzemolo fritto.

331. — Funghi.

Per friggere si preferiscono i funghi non troppo giovani, e taluni adoperano esclusivamente le cappelle: ma ciò non toglie che si possano friggere egualmente e cappelle e gambi. Sieno poi i funghi o neri o rossi, vale lo stesso. Mondate adunque i vostri funghi prescelti, tagliateli a fette sottili, infarinateli e friggeteli con olio. Alcuni li immergono anche nell'uovo.

332. — Patate.

Mondate le patate crude che vi abbisognano, tagliatele sottilmente a fette, e friggetele nell'olio bollente sino a che siano divenute di color dorato e croccanti. Si servono con altre fritture, od anche separatamente, sia con semplice sale sparsovi sopra, sia bagnate con aceto in cui siansi prima stemperati alcuni spicchi d'aglio pestati ben bene nel mortaio.

333. — Mostacciuoli di patate.

Lessate un chilogramma di patate, e quando sono ben cotte, pelatele, schiacciatele col palmo della mano e passatele per istaccio; mettete poscia la pasta così ottenuta in una casseruola con 180 grammi di burro, 5 rossi d'uova bene sbattuti, un po' di spezie e sale necessario, e rimescolate bene durante un quarto d'ora, sul fuoco. Dopo ciò versate il tutto in un gran piatto e lasciate raffreddare; tagliate allora questa pasta a mostacciuoli quadrati di giusta grandezza, che immergerete ad uno ad uno nella chiara d'uovo, avvolgendoli poscia in pane grattugiato, e così preparati li friggerete in padella con olio, facendo prendere loro un bel colore dorato.

334. — Spinaci.

Mondateli dalle foglie guaste, lavateli e poneteli al fuoco in una pentola con poco sale, senz'acqua: quando hanno bollito alcuni minuti nell'acqua che avranno fatta da sè, spremeteli forte, metteteli in casseruola con burro ed un pugno di farina, e fateli cuocere per altri 10 o 12 minuti, aggiungendovi un po' di latte e rimestando continuamente; dopo ciò ritirateli dal fuoco, lasciateli un po' raffreddare e unitevi due rossi d'uova, che farete bene assimilare rimestando ancora con un mestolo. Formatene finalmente tante pallottole grosse come noci, passatele in chiara d'uovo sbattuta, indi nel pane grattugiato e friggetele in padella con olio.

335. — Fagiolini in erba.

Strappate loro le estremità, privateli dei fili, fateli lessare un po' con acqua e sale: indi sgocciolateli bene, infarinateli e friggeteli in padella con olio.

336. — Scorzonera.

Formate una pastina piuttosto liquida con due rossi d'uova, una cucchiaiata di vino bianco, una di acqua, una di farina e poco sale; stemperate

bene il tutto ed aggiungetevi le due chiare, che avrete prima bene sbattute a parte sino a farle divenire neve, poscia immergete in questa pastina la scorzonera (dopo averla mondata, raschiata, tagliata a pezzi di giusta lunghezza) e friggetela in padella con olio.

337. — Carciofi.

Mondateli dalle prime foglie esterne, finchè non giungerete a quelle più tenere e bianche; spuntateli, mondate parimente il girello a base del carciofo, tagliando via il gambo; indi divideteli in quattro o sei spicchi, secondo la loro grossezza; strofinateli con limone, e metteteli per un momento in acqua fresca; finalmente sgocciolateli bene, immergeteli in una pastina, come abbiamo detto sopra, al N° 336, ovvero infarinateli semplicemente e friggeteli in olio bollente.

338. — Cardi.

Mondateli dalle costole guaste e dai fili, tagliateli a pezzi di giusta grandezza, date loro mezza cottura in acqua bollente con poco sale, poscia asciugateli con una salvietta, passeteli nell'uovo sbattuto, spolverizzateli di pane grattugiato o di semplice farina, e friggeteli con burro, lasciandoli ben rosolare.

339. — Altro fritto di cardi.

Mondate e lessate un poco i cardi come è detto sopra, indi immergeteli in una pastina composta di farina ed acqua, con poco sale e bene stemperata, che sia alquanto densa, e friggeteli in padella con olio.

340. — Cavolfiore.

Si escludono tutte le foglie, servendosi solo della palla interna o fiore. Gli si dà mezza cottura nell'acqua con poco sale, si fa sgocciolare, si taglia a pezzi, e questi si immergono in una pastina come i cardi (N° 339), e friggonsi in padella con olio bollente.

341. — Zucchini.

Tagliateli a fette sottili, spolverizzateli con un po' di sale, infarinateli, immergeteli poscia nell'uovo sbattuto e friggeteli in padella.

342. — Melanzane.

Mondatele, tagliatele a fette e procedete in tutto come per gli zucchini (N° 341).

343. — Frittura di crema.

Preparate una crema nel modo seguente: Stemperate in un litro di fior di latte, o panna, un ettogramma di farina, e versate questo intriso in una casseruola, nella quale sarà pronto un soffritto di poca cipolla e prezzemolo tritati sottilmente e 77 grammi di burro; aggiungete il sale necessario e fate cuocere per circa mezz'ora a fuoco lento, rimestando continuamente; indi ritirate la casseruola, aggiungetevi quattro rossi d'uova, che sbatterete bene insieme col resto; rimettete sul fuoco la casseruola, senza cessare di rimestare, e fate cuocere per circa altra mezz'ora. Dopo ciò versate questa sorta di crema in un gran piatto, che avrete prima unto con qualche goccia d'olio, e lasciatevela raffreddare.

Così preparata la crema, quando sarà raffreddata tagliatela a piccoli mostacciuoli, i quali, immersi prima in chiara d'uovo sbattuta, poi avvolti in pane grattugiato o in semola grossa, friggerete in padella con olio bollente, e servirete caldi e croccanti.

344. — Frittura dolce.

Fate dapprima, in una casseruola, una crema alquanto densa con un litro di fior di latte, dieci rossi d'uova sbattuti, due ettogrammi di zucchero, 50 grammi di farina o di fecola di patate e un po' di cedro candito grattugiato, che farete cuocere a lento fuoco rimestando continuamente, ma senza farla bollire. Se non vi sembrasse abbastanza

densa, potrete aggiungervi a poco a poco del semolino, fino a tanto che riesca alquanto consistente.

Preparata così la vostra crema, versatela in un gran piatto, che avrete prima unto con qualche goccia d'olio, e lasciatela raffreddare; allora tagliatela a mostacciuoli, immergete questi ad uno ad uno in chiara d'uovo sbattuta, indi avvolgeteli in pane grattugiato ben fino, e friggeteli con burro, lasciandoli rosolare sotto e sopra. Si servono caldi, spolverizzati con zucchero.

345. — Paniccia fritta.

(Vedi al N° 229, al capitolo FARINATE).

FRITTELLE

346. — Frittelle di mele.

Mondate alcune belle mele; togliete loro il torso coi semi, servendovi all'uopo di un apposito cannello di latta, col quale le trapasserete forandole dalla parte del gambo sino alla parte opposta; tagliatele poscia a fette trasversali della grossezza di mezzo centimetro, per modo da risultarne come altrettante ciambelle (*canestrelletti*); immergerete queste in una pastina alquanto densa (la quale comporrete con farina stemperata in metà vino e metà acqua), e le friggerete con olio fino. Nel servirle le spolverizzerete con zucchero. Se prima di avvolgerle nella pastina lascierete per alcune ore le mele già affettate in un recipiente di terra verniciato immerse nel rhum, le vostre frittelle riesciranno più squisite.

347. — Frittelle di pere.

Mondatele, tagliatele a fette, e procedete in tutto come per le frittelle di mele (N° 346).

348. — Frittelle di riso.

Cuocete del riso nell'acqua con poco sale, facendolo ben rigonfiare; indi ritiratelo dal fuoco, fatelo sgocciolare ed unitevi due o tre rossi d'uova, secondo la quantità del riso, qualche pugillo di farina, zucchero e scorza di limone grattugiata, rimestando bene il tutto finchè sia assimilato. Formate con questa specie di pasta tante polpettine allungate o schiacciate a vostro piacere, bagnatele nella chiara d'uovo sbattuta, indi avvolgetele in pane grattugiato e friggetele in padella nell'olio assai bollente. Quando avranno preso un bel colore dorato, ritiratele colla mestola bucherata, spolverizzatele con zucchero, e servitele calde.

349. — Altre frittelle di riso.

Fate cuocere mezzo chilogramma di riso nel latte, con poco sale ed un pezzo di burro; quando sia ben cotto, ritiratelo e fategli sgocciolare il liquido che può non avere incorporato; lasciatelo indi raffreddare, unitevi un po' di farina, un po' di vino bianco, 50 grammi di mandorle dolci sbucciate e ben pestate, due rossi d'uova, e rimescolate il tutto, aggiungendo altra farina se occorre, affinchè ne risulti una pasta alquanto densa. Ciò fatto, quando l'olio nella padella frigge forte, gettatevi questo composto a porzioni eguali della grossezza d'una grossa noce, servendovi all'uopo di un cucchiaio e del dito, e quando queste frittelle avranno preso un bel colore dorato, spolverizzatele con zucchero, e servitele calde. Potrete anche della suddetta pasta formare tante pallottole, e queste bagnarle nella chiara d'uovo, indi avvolgerle nel pane grattugiato e friggerle come le precedenti.

350. — Frittelle di semolino.

Mettete al fuoco in una casseruola un litro di buon latte con sei cucchiaiate di zucchero ed un pugillo di sale, e quando bolle, gettatevi 160 grammi di semolino per farvelo cuocere fino ad ottenerne

un'assai densa polentina, avvertendo di rimestarla continuamente affinchè non si attacchi al fondo. Ritiratela poscia dal fuoco, lasciatela alquanto raffreddare, ed aggiungetevi sei rossi d'uova con due chiare bene sbattute a parte, del cedro candito trinciato a pezzetti e 25 grammi di uva sultanina, mescolando e sbattendo bene il tutto con un mestolo finchè le uova si saranno bene incorporate coll'impasto. Formatene allora tante pallottole o porzioni, friggetele, e servitele come sopra.

Invece del cedro candito si può adoperare scorza di limone grattugiata.

351. — Frittelle con salsiccia.

Prendete alquanta pasta lievitata da fornaio, e precisamente di quella che serve a fare il pane: impastatela assai bene sopra la madia con un pezzo di burro finchè questo siasi incorporato uniformemente in tutta la massa della pasta; allora distendetela col matterello sino alla grossezza di uno scudo o poco più, tagliatene tanti pezzi eguali di forma tonda, servendovi all'uopo dell'orlo d'una tazza rovesciata che premerete sulla pasta, facendovela girare un poco. Fatto ciò, mettete nel mezzo di uno di questi dischi di pasta una porzione di salsiccia; bagnatene indi con chiara d'uovo il contorno, sovrapponetevi un altro disco in modo da far combaciare esattamente gli orli di entrambi fra loro e comprimeteli colle dita onde chiudere bene il ripieno. Continuate la stessa operazione finchè avrete pasta, e friggete questa sorta di piccole focacce con olio bollente, avvertendo di rivoltarle quando abbiano preso colore di sotto. Spargetevi del sale, e servitele calde.

352. — Frittelle ripiene di carne.

Quando si abbia della carne già cotta, avanzata da tavola, sia lessa od arrostita, si mette sul tagliere insieme ad una midolla di pane inzuppata nel brodo o nel latte, un po' di cipolla, prezzemolo

e maggiorana; si tritola colla mezzaluna il più che si può sottilmente, e messo il tutto in un recipiente, vi si aggiungono due o più uova (secondo la quantità del battuto), del buon formaggio parmigiano grattugiato, sale in proporzione e noce moscada pure grattugiata. Preparato così il ripieno, si prende della pasta da fornaio e se ne fanno tante piccole focacce, com'è descritto al N° 351, servendovi del battuto suddetto in luogo della salsiccia.

353. — Frittelle di borraggini.

Preparate una pasta della densità d'una polentina, composta di farina bianca, acqua, poco sale e qualche goccia di olio: il tutto bene sbattuto insieme. Mondate le foglie di borraggine, immergetele nella suddetta pasta e friggetele con olio fino, gettandole in padella ad una ad una.

Si possono anche trinciare sottilmente le foglie di borraggine invece di friggerle intiere. In tal caso si gettano così trinciate nella pasta e si rimescola bene il tutto, il quale poi si frigge, mettendolo in padella a cucchiaiate mentre l'olio è bollente. In un modo o nell'altro che facciate queste frittelle, le farete ben rosolare, indi colla mestola bucherata le ritirerete dalla padella, facendo loro sgocciolare l'olio, e le metterete per qualche minuto sur un foglio di carta sugante a fine di far loro abbandonare ancora meglio l'olio di cui saranno imbevute.

354. — Frittelle di baccalà.

Prendete del baccalà già immollato, toglietene tutta la polpa (schivando con attenzione le lische) e mettetela sminuzzata in una pastina composta come è indicato al N° 353, mescolate bene il tutto, e friggetelo gettandolo a cucchiaiate in padella mentre l'olio sarà bollente. Quando queste frittelle avranno preso un bel color biondo, estraetele colla mestola bucherata, fatele sgocciolare e ponetele per alcun poco sulla carta sugante affinchè dieno ben l'olio. Spolverizzatele di sale, e servitele calde.

355. — Frittelle di stoccofisso.

Fatele come le precedenti, sostituendo lo stoccofisso al baccalà.

356. — Frittelle di bianchetti.

Prendete la quantità di bianchetti che vi abbisogna, gettateli nella pastina preparata come al N° 353, mescolate bene, ed a cucchiaiate friggetele in padella ad olio bollente.

357. — Altre frittelle di bianchetti.

Sbattete quattro uova, aggiungendovi il sale necessario, un poco di aglio e prezzemolo tritati: unitevi i bianchetti, rimescolate bene, e friggetele a cucchiaiate, come sopra.

358. — Frittelle di crema.

Stemperate un ettogramma di farina entro un litro di latte fresco, unitevi un ettogramma di zucchero in polvere, quattro uova sbattute, la raschiatura d'una scorza di limone e un po' di cannella, rimescolate e sbattete assai bene il tutto e ponetelo sul fuoco, dove lo lascierete cuocere per un'ora circa, avvertendo di rimestare continuamente. Ciò fatto, versate questo composto in un gran piatto che avrete prima unto con qualche goccia d'olio e lasciatelo raffreddare. Allora tagliatelo a piccoli dadi o a mostacciuoli, i quali, passati prima in chiara d'uovo sbattuta, e poscia nel pane grattugiato, farete friggere in padella con olio vergine, cioè che non abbia servito ad altre fritture. Spolverizzate con zucchero, e servite.

359. — Frittelle di spinaci alla crema.

Cuocete gli spinaci in una pentola senz'acqua, poichè ne fanno da se stessi; indi spremeteli bene, trinciateli e poneteli in una casseruola con un pezzo di burro, un poco di maggiorana, spezie, zucchero e raschiatura di scorza di limone; mescolate bene

con un mestolo, aggiungete un bicchiere di fior di latte o panna, e ponete al fuoco la casseruola; lasciate poi raffreddare, aggiungete due uova sbattute, che farete pure incorporare con tutto il resto, e formate di questo composto tante pallottole, le quali immergerete nella chiara d'uovo sbattuta, indi avvolgerete in pane grattugiato e in ultimo friggerete in padella con olio bollente.

360. — Frittelle di zibibbo.

Togliete al zibibbo il raspo (*rappusso*), lavatelo, fatelo sgocciolare e mettetelo in una pastina composta come abbiam detto al N° 346, alla quale, se vi piace, potrete aggiungere qualche rosso d'uova. Mescolate bene il tutto, e friggetelo versandolo a cucchiaiate nella padella mentre l'olio sarà bollente. Si servono queste frittelle spolverizzandole di zucchero.

361. — Frittelle di farina di castagne.

Si fanno col zibibbo come quelle sopra descritte, eccettuato che la pastina si compone con farina di castagne bene stemperata in acqua pura con proporzionata dose di sale. Dopo fritte si spolverizzano col zucchero, e si servono calde.

362. — Frittelle dolci con patate.

Fate ben lessare un chilogramma di patate grosse, indi pelatele e pestatele a poco a poco nel mortaio sintanto che diventino una pasta bianca come il latte, che faccia fila; aggiungetevi 250 grammi di burro, 250 grammi di zucchero in polvere, dieci tuorli d'uova, un po' d'acqua di fior d'arancio o del rhum, e tre piccole prese di cannella in polvere; rimestate bene il tutto, e pestatelo di nuovo finchè sia bene unito ed abbia preso l'aspetto di una manteca; mettetevi finalmente un po' di cedro candito tagliato a pezzetti, rimestate ancora, e servitevi di questa pasta per farne tante pallottole della grossezza circa di una noce, che bagnerete

nella chiara d'uovo sbattuta, indi avvolgerete in pane grattugiato e friggerete nell'olio assai bollente. Si servono calde, spolverizzate di zucchero.

363. — Galletti (*cuculli*) di patate.

Lessate dapprima un chilogramma di patate, e quando sono ben cotte, pelatele e pestatele fortemente a poco per volta nel mortaio con un pezzo di burro, finchè diventino bianche e facciano fila; aggiungetevi allora quattro rossi d'uova, un poco di maggiorana ed alquanti pinocchi pure ben pestati; rimestate assai bene il tutto, e prendendolo a cucchiaiate formatene tante pallottole, che bagnerete nella chiara d'uovo sbattuta, indi avvolgerete nel pane grattugiato e friggerete ad olio bollente.

364. — Galletti (*cuculli*) di farina di ceci.

Stemperate mezzo chilogramma di farina di ceci in tant'acqua quanta ne occorre per formare un intriso alquanto denso; unitevi un pezzo di lievito (*crescente*) della grossezza d'una noce, e lasciatela riposare per una notte. Indi rimescolate assai bene con un mestolo, aggiungendovi un po'di sale e, se vi piace, anche un po' di maggiorana tritata, e friggete questa pasta ad olio bollente, gettandola in padella a cucchiaiate. Si servono caldi, spolverizzati di sale.

UMIDI DI GRASSO

365. — Agnello in fricassea.

Prendete un bel quarto di agnello, tagliatelo a pezzi non troppo grossi, e fatelo cuocere in tutto come è detto per la vitella (N° 437).

366. — Animelle con piselli.

Fate rosolare un pezzo di burro in casseruola, mettetevi poscia le animelle intiere mondate dalla loro pellicola, un po' di cipolla e prezzemolo trin-

ciati, e lasciate rosolare il tutto per alcuni minuti. Finalmente aggiungete i piselli freschi, che avrete prima fatti lessare alquanto, ed un po' di sugo (N° 31), e lasciate cuocere per altri venti minuti, rimestando di quando in quando affinchè i piselli non si attacchino al fondo della casseruola.

367. — Animelle alla casalinga.

Scottate con acqua bollente le animelle, onde meglio togliere loro la pellicola che li ricopre, e mettete a cuocere in casseruola con un bicchiere di vino bianco, sedano, cipolletta, prezzemolo e carota, il tutto ben trinciato. Quando le animelle saranno cotte, ritiratele, mettendole in un piatto in disparte; passate indi per istaccio l'intingolo, rimettetelo nella casseruola, aggiungetevi un poco d'agro di limone, un pezzo di burro ed un pugillo di farina, e fatelo concentrare alquanto sul fuoco rimestandolo continuamente, finchè abbia preso la consistenza di una densa crema. Allora versate questa salsa sulle animelle, che avrete intanto mantenute calde, e servitele in tavola.

368. — Animelle alla carta.

Dopo scottate le animelle in acqua bollente e mondate dalla pellicola, tagliatele a pezzi alquanto grossi e mettetele in un recipiente di terra con olio, presciutto tagliato a pezzetti, prezzemolo, cipollette e carota trinciati sottilmente, qualche fungo rinvenuto in acqua tiepida, sale e pepe, lasciando tutto in infusione per alcune ore. Preparate poi tante cassette di grossa carta quanti sono i pezzi delle animelle, mettete dentro ognuna di queste cassette un pezzo d'animella con porzione della concia sopra descritta, indi disponete dette cassette così accomodate sopra una graticola, e fate cuocere a fuoco di brace, ponendo attenzione a che la carta non abbruci. Cotte che sieno le animelle, spremetevi sopra un po' d'agro di limone, e servitele sur un piatto nelle loro cassette.

369. — Anitra alle olive.

Ammanitela com'è detto per il pollo (N° 418).

370. — Anitre selvatiche.

Pulitele delle interiora, lavatele e mettetele in una casseruola con un battuto di cipolla e presciutto ed un pezzo di burro; lasciatele così rosolare un poco, indi bagnatele con brodo bollente, e fatele cuocere lentamente con fuoco sotto e sopra. Quando sieno ben cotte, servitele in un piatto contornate di qualche ortaggio (per esempio broccoli) già lessato, strizzato e fatto crogiolare un poco nell'unto stesso delle anitre.

371. — Beccacce in salmì.

Fatele in tutto come le pernici (N° 414).

372. — Beccacce alla salsa con crostini.

Abbrustiate due beccacce, tagliatele, infarinatele e mettetele in una tortiera con un pezzo di burro ed olio fino; fatele rosolare, indi bagnatele con un bicchiere di vino bianco ed una tazza di brodo; aggiungete uno spicchio d'aglio, un ramicello di prezzemolo, due chiodi di garofano, una foglia di lauro, noce moscada, sale, le interiora delle beccacce e farina di semola colorita nel burro. Coprite la tortiera con un foglio di carta e poscia col suo coperchio, e lasciate sobbollire lentamente per un'ora. Collocate i pezzi in una casseruola, versatevi sopra la salsa digrassata e passata allo staccio, e fate ridurre; mettete quindi i pezzi in corona nel piatto, con nel mezzo i crostini fritti; ultimate la salsa con burro fresco e succo di limone, versatela nel piatto, e servite tosto.

373. — Beccacce con tartufi.

Prendete delle beccacce, pelatele e abbrustiatele, vuotatele dal dorso, lavatene gli intestini. Avrete cura di preparare i tartufi secondo la quantità delle

beccacce che avrete; occorre di far cuocere questi tartufi nel lardo tritato, con sale, pepe, spezie, cipolle e prezzemolo tritati. Lasciate raffreddare a tre quarti; tritate gli intestini, mescolateli coi tartufi, riempite di questo intingolo il corpo delle vostre beccacce, cucite il dorso, rinversatene le gambe, lardellatele e mettetele allo spiedo o in casseruola, e fatele cuocere con fuoco sopra e sotto.

374. — Beccafichi al nido.

Prendete delle cappelle di funghi rossi freschi, e così intiere adagiatele in un tegame colla loro parte concava volta in su, poscia in ognuna di esse mettete un beccafico, versatevi sopra dell'olio, salate quanto basta, e ponete sulla brace il tegame stesso coperto di un testo di ferro, sul quale collocherete dei carboni accesi. Fate così cuocere lentamente e poscia servite.

375. — Beefsteaks all'umido.

Tagliate a guisa di costolette la carne di vitella o di manzo nel filetto; mettetele in casseruola con burro, cipolla e prezzemolo trinciati ed il sale necessario; dopo breve cottura aggiungetevi del sugo di pomidoro (N° 43), o conserva; lasciate cuocere, e servite con guarnizione di spinaci (N° 80), o altra a piacere.

376. — Beefsteaks in salsa.

Tritate del prezzemolo insieme a uno o due spicchi d'aglio e due acciughe salate ben pulite; indi mettete tutto ciò nel mortaio e pestatelo finchè sarà ridotto come una pasta; aggiungetevi allora 75 grammi di burro, e dopo aver bene mescolato il tutto, passatelo per istaccio, comprimendolo con un mestolo. Strizzate sul piatto, in cui volete servire, un mezzo limone e stemperatevi questa salsa. Finalmente fate arrostire sulla gratella i *beefsteaks* di carne di vitella, accomodateli sulla salsa suddetta e serviteli. Nell'inverno farete scaldare alquanto il piatto.

377. — Cappone ai tartufi.

Mondate alquanti tartufi, scottateli in una casseruola con burro, sale e pepe, e riempitene il vostro cappone dopo averlo nettato dalle interiora; ricucite poscia l'apertura, involtolatelo in una carta, e mettetelo in luogo fresco ed asciutto per due giorni, o meno, secondo la stagione. Dopo ponetelo in una casseruola con burro, salatelo convenientemente, e fatelo ben rosolare da ogni parte, rivoltandolo quando occorra. Finalmente bagnatelo con poco brodo bollente, coprite la casseruola, e lasciatelo finir di cuocere lentamente.

378. — Capriuolo.

La carne del capriuolo è nericcia e di un sapore alquanto selvatico; ma è ottima a mangiarsi allorchè, prima di cuocerla, sia stata immersa per otto o dieci ore almeno in una concia composta con due bicchieri di aceto, uno d'acqua, sale, pepe, cipolla trinciata, qualche spicchio d'aglio pestato, prezzemolo, rosmarino, lauro e chiodi di garofano. Tolta poscia la carne del capriuolo dalla suddetta concia, si asciuga con una salvietta, e si cuoce a stufato o in agro-dolce come la lepre (N^ri^ 405 e 406).

379. — Carciofi ripieni in camicia.

Mondate i carciofi, riempiteli e fasciateli all'istessa maniera indicata al N° 310, solo avvertendo di tagliar loro tutto il gambo; poneteli poscia così ammaniti in un tegame o teglia con alquanti pezzetti di burro, fateli un poco rosolare al fuoco sotto e sopra, e poscia lasciateli finir di cuocere, bagnandoli di quando in quando con sugo di carne (N^ri^ 31 e 32), e ricoprendoli tosto col testo su cui avrete collocato il fuoco.

380. — Carciofi ripieni in teglia.

Operate in tutto come sopra, se non che tralascierete di fasciare i carciofi col secondo battuto (N° 310).

381. — Cervo e daino.

La carne di questi due quadrupedi selvatici si ammanisce come quella del capriuolo (Nri 378 e 393), ma generalmente se ne fa pochissimo uso.

382. — Cinghiale ai tartufi.

Prendete un bel pezzo di carne di cinghiale, lavatela ben bene con aceto, asciugatela e mettetela a cuocere in una casseruola con soffritto di cipolla e presciutto trinciati e burro, salando a sufficienza. Lasciate rosolare così la carne, rivoltandola più volte, e quando sia cotta, digrassate e versatevi sopra un intingolo di tartufi (N° 40) già preparato. Fate crogiolare il tutto per alcuni altri minuti, e servite caldo.

383. — Coniglio in fricassea.

Ponete un pezzo di burro in una casseruola, e quando sia liquefatto, aggiungete un pugillo di farina; agitate con un mestolo, e lasciate prendere a quest'unto un colore dorato. Allora mettete nella casseruola la carne del coniglio, che avrete pulita e fatta a pezzi, unitamente ad alcuni pezzetti di lardo e sale necessario. Lasciate così rosolare la carne, indi bagnatela con poco brodo e vin bianco; aggiungete della cipolla trinciata, prezzemolo pure trinciato, alcuni funghi secchi rinvenuti in acqua calda, e poco pepe. Mantenete sotto alla casseruola un fuoco gagliardo, affinchè quest'umido sia presto ridotto, e quando siete per ritirare dal fuoco, legate l'intingolo con due uova sbattute insieme al sugo di mezzo limone; mescolate bene il tutto, versate in un piatto, e servite.

384. — Coniglio alla salsa.

Dopo spellato e sventrato il coniglio, tagliatelo a pezzi, fatelo rosolare in casseruola con un soffritto di cipolla trinciata, presciutto tagliuzzato e burro, salando convenientemente, e poscia bagnatelo con brodo e vino bianco, che lascierete prosciu-

gare, facendo così finir di cuocere. Quando sarete per ritirare dal fuoco la casseruola, aggiungete un intingolo a vostro piacere, già preparato (N° 39, o 40, o 42); rimescolate il tutto, versate in un piatto, e servite caldo.

385. — Coratella al burro.

Prendete una coratella d'agnello o di capretto, tagliatela a piccoli pezzi e mettetela a cuocere in padella con un pezzo di burro e sale necessario, rivoltandola di sovente con un mestolo, finchè abbia rosolato.

386. — Coratella alla borghese.

Tagliate la coratella a pezzetti, come abbiamo detto sopra, infarinatela e mettetela a cuocere in un tegame, dove avrete preparato un soffritto di olio, cipolla trinciata e prezzemolo. Quando avrà rosolato un poco, aggiungete qualche cucchiaiata di brodo, indi lasciate cuocere per alcuni altri minuti, e finalmente versatevi sopra due rossi d'uova sbattuti insieme con mezzo bicchiere di latte, rimestando prestamente; pochi istanti appresso ritirate dal fuoco la casseruola, strizzatevi dentro un poco di limone, e servitela in tavola in un piatto.

387. — Costolette di vitella infarcite.

Operate in tutto come è detto al N° 299; se non che invece di friggere le costolette in padella con olio, le metterete in una teglia o tegame con burro, lasciandole ben rosolare da una parte e dall'altra, e bagnandole poscia con sugo di carne (N° 31), che lascierete lentamente prosciugare.

Quando vi siano dei piselli freschi, si possono aggiungere insieme col sugo suddetto, lasciandoli cuocere colle costolette.

388. — Costolette di vitella al sedano.

Prendete delle costolette di vitella come è detto al N° 298; immergetele in un uovo sbattuto con sale, e mettetele in padella con burro, alquanto

sedano tagliato a listerelle, un po' di cipolla trinciata, un po' di carota egualmente trinciata, avvertendo di non mettere le costolette se non quando il burro sia ben liquefatto e ben bollente, e il rimanente, cioè sedano, cipolla, carota, dopo che l'uovo, di cui sono avviluppate le costolette medesime, siasi rappreso per l'effetto del calore. Lasciate così rosolare le costolette da ambo le parti, indi passate il tutto in una casseruola, aggiungendovi del sugo (N° 31), e fate finire di cuocere lentamente con fuoco sotto e sopra.

389. — Costolette di carne sbattuta.

Prendete 4 ettogrammi di magro di vitella ed altrettanto di magro di maiale; tagliuzzate minutamente il tutto, e pestatelo indi a poco per volta nel mortaio in modo da ridurlo come una pasta. Fate poscia rosolare in casseruola, con un ettogramma di burro, poca cipolla, sedano, prezzemolo e alcuni funghi secchi rinvenuti nell'acqua calda; unitevi il suddetto battuto di carne con sale necessario e mescolate bene il tutto con un mestolo, lasciando cuocere per pochi minuti. Ritirate allora dal fuoco la casseruola, prendete questa specie di ripieno a cucchiaiate, e fatene altrettante grosse pallottole, le quali indi ad una per volta comprimerete col palmo della mano in guisa da formarne come tante piccole focacce, che delicatamente bagnerete nella chiara d'uovo sbattuta, indi avvolgerete in pane grattugiato, e poi adagerete sur una graticola molto fitta di fil di ferro, onde farvele cuocere a fuoco di brace, coll'avvertenza di rivoltarle con cura almeno due o tre volte. Quando saranno rosolate, accomodatele in un piatto con sugo di vitella (N° 32), spargetevi sopra alcuni tartufi sottilmente affettati, mettete il piatto stesso sopra un fuoco leggero, onde far crogiolare il tutto per circa venti minuti; dopo di che servirete in tavola.

390. — Costolette di castrato in casseruola.

Trinciate della cipolla, prezzemolo e poca carota, che metterete a soffriggere in casseruola con burro e sale; aggiungetevi poscia pomidori mondati dalla buccia e dai semi, e funghi freschi tagliati a fette, o secchi rinvenuti nell'acqua calda; lasciate crogiolare il tutto per alcuni minuti, indi prendete le costolette, mettetele nella stessa casseruola, e lasciatevele cuocere lentamente, avvertendo di bagnarle di quando in quando con un po' di vino bianco, od anche con semplice brodo.

391. — Costolette d'agnello al burro.

Immergete le costolette in un uovo sbattuto insieme con cipolla e prezzemolo minutamente tritati e sale; indi adagiatele in un tegame o teglia, in cui avrete prima fatto sciogliere un pezzo di burro; mettetevi sopra altro pezzetto di burro, coprite con un testo di ferro e lasciate cuocere per circa tre quarti d'ora con fuoco sotto e sopra.

392. — Costolette di pollo in umido.

Disossate un pollastro, meno le ali ed il collo, tagliatelo a pezzi rotondi, o come meglio potrete, e batteteli col matterello. Fate quindi un soffritto con burro, cipolla e prezzemolo ben tritati e sale: mettete in questo soffritto le ali, il collo e tutto il carcame del pollastro, e fatevelo rosolare alquanto, bagnando con qualche cucchiaiata di brodo per fare un po' di sugo. Dopo ciò, ritirate dalla casseruola il tutto, pestatelo assai bene nel mortaio e poscia passatelo per istaccio.

Allora bagnate nella chiara d'uova le costolette già preparate colla carne del pollastro, passatele poi nel pane grattugiato, fatele rosolare in un tegame o teglia con burro, salandole a dovere, e versatevi sopra finalmente il suddetto sugo passato per istaccio. Lasciate così cuocere per altri dieci minuti, e servitele in tavola con guarnizione di tartufi (N° 40) o senza, a vostro piacere.

393. — Costolette di capriuolo alla salsa.

Fatele stare almeno dieci ore in una concia composta come abbiamo detto sopra; poi rasciugatele ben bene con una salvietta e ponetela in padella sopra un buon fuoco, con burro od olio, a vostro piacere. Fate loro prendere un bel colore da ambe le parti, rivoltandole più volte. Servitele calde con una salsa piccante (N^ri 52 o 62).

394. — Creste e fegati di pollo.

Date mezza cottura in semplice acqua a 150 grammi di pisellini freschi sgranati; indi fate loro sgocciolare l'acqua e metteteli in una casseruola con burro, sale e prezzemolo sottilmente tritato; aggiungete alcune creste, fegatini e granelli di pollo, e lasciate cuocere il tutto a lento fuoco, rimestando di sovente affinchè i piselli non si attacchino al fondo, e bagnando con qualche cucchiaiata di brodo quando ve ne sia bisogno.

395. — Fagiano alla salsa.

La carne del fagiano, come quella d'ogni altra selvaggina, non è veramente apprezzata dagli amatori, se non quando è sufficientemente frolla. Occorre perciò lasciare il fagiano colle sue penne per alquanti giorni, secondo la stagione, e consultando la temperatura; perocchè se da un lato la giusta frollatura di questo volatile rende più saporita la sua carne, bisogna dall'altro convenire che il principio di putrefazione, che pure fa andare in solluchero alquanti ghiottoni, non va a genio di tutti, e noi crediamo che un fagiano sia del pari degnissimo di comparire ad una mensa, se non avremo aspettato che avesse il ventre completamente azzurrognolo e verde; ordinariamente dunque sono necessari dai quattro agli otto giorni, acciò che il fagiano si renda convenientemente frollo.

Dopo spennato e sventrato il fagiano, lo si picca di lardelli, si unge con burro liquefatto e si spol-

verizza di sale: indi s'infilza allo spiedo, si fascia con una grossa carta bianca spalmata di burro, e si fa cuocere così lentamente, ponendo cura a che la carta non si abbruci. Quando sia quasi cotto, si toglie questa carta a fine di lasciar prendere un bel colore al fagiano, e si pone quindi in un piatto, guarnendolo con salmì (N° 425), o con salsa piccante a piacere, o con sugo di carne (N^ri 31, 32, 33) nel quale siansi fatte crogiolare alcune olive.

396. — Fagiano braciato.

Spiumate, vuotate e preparate il fagiano, tagliategli le zampe, mettete la cima delle cosce nel corpo e sforacchiatelo qua e là, tempestandolo con lardo ben condito.

Guarnite il fondo d'una casseruola di lardo e di fette di bue battute, con sale, pepe, spezierie, erbe, fette di cipolla e carote; ponete il fagiano sopra questo preparato collo stesso condimento sopra e sotto, copritelo con fette di manzo e di lardo, e fate cuocere lentamente con fuoco sopra e sotto. Fate in seguito un intingolo di fegato grasso, animelle di vitello, funghi, tartufi, fondi di carciofi, punte d'asparagi; passate il tutto con lardo fuso, ammollite di sugo e lasciate cuocere a fuoco lento; sgrassatelo appena sia cotto e legatelo con un buon sugo ristretto di vitello e di presciutto, indi ritirate il fagiano dalla sua salsa, sgocciolatelo, e accomodatelo sul piatto; versate l'intingolo al disopra, e servitelo ben caldo.

397. — Fegato al burro.

Prendete del fegato di vitella, tagliatelo a fette sottili, e mettetelo in casseruola con burro, sale necessario e prezzemolo tritato, facendolo cuocere finchè prenda il color bianco. Avvertite però di rivoltarlo qualche volta con un mestolo, e sopra tutto di non farlo cuocere di troppo, onde non indurisca. Servitelo con limone strizzato.

398. — Fegato all'olio.

Tagliate il fegato a fette sottili, e cuocetelo in casseruola con solo olio e sale, avvertendo di ritirarlo appena imbianchito. Si serve anch'esso con limone strizzato.

399. — Fegato all'agliata.

Pestate nel mortaio un po' di milza di vitella o di manzo scottata prima nell'acqua bollente, qualche spicchio d'aglio e mollica di pane inzuppata nello aceto; quando avrete ben pestato il tutto, stemperatelo con altro aceto e serbatelo in disparte. Intanto avrete messo a cuocere in casseruola con olio e sale il fegato, sia di manzo o di vitella, tagliato a fette; quando dunque manchi poco ad essere cotto, ammucchiatelo da una parte della casseruola, e versate dall'altra l'agliata preparata come abbiamo detto. Lasciatela cuocere così per alcuni minuti, indi mescolate col fegato, e dopo una breve cottura versate il tutto in un piatto e servitelo caldo.

400. — Fegato in stufato.

Prendete fegato di manzo, o di vitella, o di maiale; pulitelo bene, tagliatelo a fette e cuocetelo in un soffritto di cipolla con olio e sale, aggiungendo un pugillo di farina stemperata in un mezzo bicchiere di vino. Quando è cotto, servitelo col suo intingolo.

401. — Fegatelli o fegato fasciato.

Tagliate il fegato a fette (quello di maiale si preferisce per questa ricetta), unite ad ogni fetta un pezzetto di lardo, pepe, sale e poco finocchio; indi avvolgetele ognuna in reticella di maiale, formandone come altrettante polpettine, le quali infilzerete in stecchi ponendo fra l'una e l'altra una foglia di lauro, e finalmente metterete a cuocere in un tegame o teglia con olio, sale ed un poco di vino.

402. — Polpette di fegato.

Tritate sottilmente sul tagliere il fegato unitamente ad un poco di lardo e mollica di pane inzuppata nel brodo; mescolate a questo battuto un pugno di formaggio parmigiano grattugiato, pepe, sale, spezie e due rossi d'uova sbattuti, rimestando bene il tutto. Indi formatene delle grosse pallottole, che involgerete in rete di maiale, infilzerete con stecchi, e farete cuocere come i fegatelli (N° 401).

403. — Filetto di bue ai pistacchi.

Prendete mezzo chilogramma di carne di manzo nel filetto; tagliatela a fette sottili della larghezza di quattro dita circa, che batterete ben bene col matterello affine di farle divenir frolle; indi mettetele in un tegame con olio e sale, e dopo pochi minuti di cottura spolverizzateli con poca farina; finalmente spargetevi sopra 25 grammi di pistacchi mondati e soppesti, bagnate con qualche cucchiaiata di brodo bollente, e lasciate cuocere per altra mezz'ora.

404. — Granelli.

Prendete granelli di montone o di vitello, scottateli in acqua bollente, tagliateli a fette non troppo sottili, e fateli cuocere alla stessa maniera delle animelle (N° 366, 367).

405. — Lepre a stufato.

Mettete in una casseruola un bel pezzo di burro, una cipolla trinciata, due spicchi d'aglio pure trinciati, del rosmarino, del sedano, due cucchiai di olio e un po' di presciutto tagliato a pezzetti, fate soffriggere il tutto per alcuni minuti: indi ponete nella stessa casseruola la vostra lepre, già spellata, sventrata e tagliata a pezzi, e fatevela rosolare col suddetto soffritto. Quando avrà così alquanto rosolato, bagnate a poco a poco con un bicchiere di vino bianco e qualche mestolata di brodo; aggiungete del sugo di pomidoro o conserva, un po' di

spezie e funghi secchi rinvenuti nell'acqua calda, e lasciate finir di cuocere. Col sugo di questo stufato si possono condire i tagliatelli.

406. — Lepre in agro-dolce.

Spellata e sventrata la lepre, tagliata a pezzi, lavatela con aceto, e mettetela a cuocere in un soffritto composto di burro, cipolla trinciata e presciutto a pezzetti, salando convenientemente. Intanto mettete in un bicchiere tanto zucchero da riempirlo fino a metà e poscia tanto aceto fino a tre quarti del bicchiere, stemperando bene insieme; e quando la lepre avrà rosolato alquanto e sarà quasi cotta, versatevi sopra il detto aceto inzuccherato, aggiungete mezza tavoletta di cioccolata grattugiata ed un pugno fra pinocchi ed uva sultanina: rimescolate il tutto, lasciando cuocere per altri dieci minuti, e finalmente versate in un piatto per servire tosto in tavola.

407. — Lepre in salmi.

Mettete ad arrostire la lepre allo spiedo, salandola sufficientemente ed ungendola con olio, e quando sia a mezza cottura o poco più, ritiratela, disossatela, mettetene le ossa con alcuni pezzetti di carne in un mortaio, pestate assai bene e passate poscia questo battuto per istaccio, bagnando con qualche cucchiaiata di brodo. La carne rimanente della lepre, tagliata a pezzi, ponetela a finir di cuocere in soffritto di cipolla e presciutto con burro, ed aggiungetevi per ultimo il suddetto sugo o salmi passato per istaccio, bagnando il tutto con un poco di buon vino. Rimescolate col mestolo, lasciate concentrare alquanto l'intingolo, e poscia servite in tavola.

408. — Lepre in « civet. »

Spellate, vuotate e tagliate a pezzi la lepre. Generalmente si mette in *civet* la parte anteriore, serbando quella posteriore per un arrosto. Mettete

in una casseruola un pezzo di burro grosso come un uovo e fatelo rosolare, quindi metteteci 3 ettogrammi di petto di porco fresco, tagliato a pezzi: quando i pezzi di lardo saranno d'un bel colore biondo, levateli. Mettete nel burro una bella cucchiaiata di farina, e rimestate con una spatola finchè burro e farina siano d'un bel colore marrone; allora versateci una mezza bottiglia di vino nero ed un bicchier d'acqua. Mettetevi i pezzi di lepre, quelli di porco, il fegato ed il sangue di lepre pestati insieme, una carota tagliata in rotelle, dieci o dodici cipolline che, se si vuole, si possono anche tagliare minutamente, e condite di sale, pepe, un mazzetto guernito e un po' di noce moscada; rimestate e lasciate cuocere coperto per due ore a fuoco non troppo vivo; togliete il mazzetto e servite: la lepre nel mezzo, il porco e le cipolle all'intorno.

I funghi si addicono a questo piatto, e si mettono nel *civet* un quarto d'ora prima che questo finisca di cuocere.

409. — Lingua alle olive.

Lessate sino a mezza cottura una lingua di vitello, spellatela e mettetela in una casseruola, nella quale avrete prima preparato un soffritto di cipolla, sedano, prezzemolo ed una carota (il tutto ben tritato), con burro e sale necessario; fate rosolare un poco la lingua in questo soffritto, rivoltandola di quando in quando, indi versatevi qualche mestolata di brodo bollente, aggiungetevi quattro olive grosse trinciate, la polpa d'altre quattro pestate nel mortaio e sei intiere, e coprite la casseruola, lasciando finire di cuocere con fuoco sotto e sopra.

410. — Lingua fra due fuochi.

Prendete una lingua di manzo o di vitella, fatela lessare e spellatela come è detto sopra; indi praticatevi diversi buchi colla punta d'un coltello, ed

in ognuno di essi infilzate un pezzetto di presciutto grasso e magro. Distendete sul fondo d'una casseruola alquante fette di presciutto assai magro, sopra a queste distendete una fetta di carne magra di manzo tagliata sottilmente, spargetevi sopra della cipolla, prezzemolo e basilico tritati, alcuni funghetti (N° 11) o tartufi, una foglia di lauro, pepe, sale e un pezzo di burro. Adagiate su tutto questo la lingua già lessata e lardellata come abbiamo detto, copritela con altra fetta sottilissima di carne di manzo e altre fette di presciutto; versatevi sopra finalmente qualche mestolata di brodo, e mettete la casseruola ad un fuoco lento, coprendola con un testo di ferro, sul quale pure collocherete alcuni tizzi di carbone accesi. Così disposto il tutto, fate cuocere lentamente per tre o quattro ore, lasciando consumare l'umido; dopo di che, accomodato il tutto sur un piatto, servirete in tavola con una salsa piccante a piacere in un recipiente a parte.

411. — Ortolani al nido.

Procedete in tutto come per i beccafichi (N° 374).

412. — Pernici alla salsa.

Si procede in tutto come per il fagiano (N° 395). È da notarsi che vi sono due specie distinte di pernici, cioè le rosse e le grigie; queste ultime sono stimate le migliori.

413. — Pernici fra due fuochi.

Lardellatele con pezzetti di lardo, spolverizzatele con sale e spezie, e fasciatele con fette sottili di carne di vitella e presciutto, legando con refe; mettetele così in una casseruola, ove già abbiate preparato un soffritto di cipolla trinciata e burro; fatele un poco rosolare da ogni parte, rivoltandole di mano in mano, indi bagnatele con brodo bollente e vino bianco, e fatele cuocere lentamente ancora per circa due ore con fuoco sotto e sopra. Quando siano ben cotte, ritirate dal fuoco la cas-

seruola, togliete alle pernici l'inviluppo, e questo pestatelo assai bene in un mortaio e passatelo poscia per istaccio, bagnando di quando in quando con qualche cucchiaiata di brodo, per modo da ottenerne come una salsa piuttosto liquida. Allora rimettete al fuoco le pernici in una casseruola con burro; aggiungetevi la suddetta salsa, nella quale avrete stemperato un poco di farina, e fate cuocere nuovamente con fuoco sotto e sopra, finchè la salsa siasi ristretta e condensata abbastanza. Finalmente spremetevi sopra dell'agro di limone, versate in un piatto, e servite caldo.

414. — Pernici in salmì.

Fate arrostire due pernici (V. al capitolo ARROSTI DI GRASSO); raffreddate che sieno, togliete loro la pelle, le ossa e la testa, e riponete queste cose in una casseruola con burro, una cipolla tritata, una carota, due spicchi d'aglio, una foglia di lauro, poco pepe e poco sale; lasciate così soffriggere il tutto per alcuni minuti, indi versatevi sopra un bicchiere di buon vino bianco e del sugo di carne (N° 31); aggiungete un pugillo di farina ed alcuni tartufi tagliati sottilmente, e lasciate cuocere per circa tre quarti d'ora a lento fuoco. Allora colate la salsa così ottenuta, pestate nel mortaio ciò che rimane in casseruola, indi passatelo per istaccio ed unite il sugo ricavato alla salsa suddetta, la quale finalmente rimetterete nella casseruola insieme alla carne rimanente delle pernici, e lascierete crogiolare per circa un'altra mezz'ora. Dopo ciò strizzatevi il succo di mezzo limone, rimescolate il tutto, versatelo in un piatto, nel quale avrete disposto in giro dei crostini di pane fritti nel burro, e servite in tavola caldo.

415. — Piccioni alla borghese.

Prendete due piccoli piccioni, puliteli e metteteli in una casseruola con un pezzo di burro, due tartufi trinciati sottilmente, qualche fegatino di pollo,

un'animella di vitella (scottata e tagliata a pezzetti), un mazzetto di erbe aromatiche (*savoii*) e sale. Fate rosolare alquanto, indi aggiungete un pugillo di farina stemperata in poco brodo, mezzo bicchiere di vino bianco e poco pepe; lasciate ridurre e condensare la salsa, e finalmente ritiratela dal fuoco, togliete il mazzetto d'erbe, e versate tutto il resto in un piatto onde servirlo in tavola. Vi si può in questo momento strizzare sopra mezzo limone.

416. — Piccioni con piselli.

Fate rosolare i vostri piccioni in un soffritto di cipolla sottilmente trinciata e burro, salandoli a dovere, e poscia aggiungetevi dei piselli freschi sgranati, che avrete prima fatti lessare un poco a parte. Bagnate con brodo se occorre, e lasciate finir di cuocere.

417. — Pollo in umido.

Ponete a soffriggere in una casseruola, con un pezzo di burro, mezza cipolletta trinciata, un poco di sedano, prezzemolo ed una carota; mettetevi indi il pollo, dopo averlo pulito dalle interiora e lavato; salatelo convenientemente, e lasciatelo rosolare da tutte le parti, rivoltandolo di mano in mano. Versatevi allora un poco di brodo bollente con alcuni funghi freschi, o secchi e rinvenuti nello stesso brodo, e quando il pollo sia a mezza cottura, aggiungete della conserva o sugo di pomidoro; lasciate concentrare l'intingolo, e servite caldo.

418. — Pollo alle olive.

Tritate mezza cipolla, del sedano, prezzemolo ed un poco di carota, e ponete questo battuto a rosolare in una casseruola con un pezzo di burro. Mettete indi in questo soffritto il vostro pollo, che avrete prima nettato dalle interiora e ben lavato; salatelo, fatelo rosolare da ogni parte, rivoltandolo quando occorre, e poscia bagnatelo con brodo bol-

lente. Allora aggiungetevi quattro olive trinciate, la polpa d'altre quattro pestate nel mortaio, e sei od otto intiere, nonchè un poco di conserva o sugo di pomidoro; lasciate concentrare l'intingolo, e quando il pollo sia ben cotto, servitelo in un piatto, versandovi sopra l'intingolo stesso.

419. — Pollo in fricassea.

Fate un soffritto con burro e cipolla trinciata, e quando questo abbia preso il colore dorato, mettetevi il pollo pulito e tagliato a pezzi, salando convenientemente; lasciatelo quindi rosolare, aggiungete poscia un po' di brodo bollente, e lasciate finir di cuocere. Allora ritirate dal fuoco la casseruola, versatevi dentro due rossi d'uova frullati insieme con agro di limone, un pugillo di farina e poco prezzemolo tritato, rimestate prestamente onde l'uovo non si rappigli, versate il tutto in un piatto, e servite tosto in tavola.

420. — Fricassea di pollastri squisita.

Tritate della cipolla e del prezzemolo, e metteteli in casseruola a soffriggere con un pezzo di burro; indi mettetevi i petti e le creste di quattro pollastri, e quando il tutto avrà un poco rosolato, unitevi 12 grammi di pinocchi abbrustoliti e pestati, bagnando in appresso con brodo bollente. Lasciate cuocere così per altri dieci minuti, e finalmente aggiungetevi 75 grammi di piselli freschi, che avrete prima fatti lessare un poco a parte, ed i fegati dei medesimi pollastri. Fate finir di cuocere il tutto, e quando siete per ritirare dal fuoco la casseruola, versatevi due rossi d'uova sbattuti insieme coll'agro di mezzo limone, e rimescolate ben bene con un mestolo. Allora versate in un piatto, e servite in tavola.

421. — Pollastro alla crema.

Fate rosolare bene, in una casseruola con burro, mezza cipolla trinciata sottilmente. Intanto avrete pulito e tagliato a pezzi il vostro pollastro; asciu-

gate dunque bene i detti pezzi con una salvietta, infarinateli e metteteli nella casseruola con sale necessario. Quando avranno preso un bel colore dorato, aggiungetevi del prezzemolo sottilmente tritato, e poscia versatevi sopra un buon bicchiere d'ottimo fior di latte o panna; lasciate dare ancora due bollori, rimestando intanto con un mestolo, e finalmente versate in un piatto e servite caldo.

422. — Pollastri all'arrabbiata.

Pulite i vostri pollastri, tagliateli a pezzi ed asciugate questi ad uno ad uno con salvietta di bucato; indi metteteli in una casseruola con un pezzo di burro, poco olio e cipolla trinciata, salando a dovere; lasciate così cuocere per circa un quarto d'ora, rimestando di quando in quando col mestolo, e poscia aggiungete dei pomidori mondati dalla loro buccia e dai semi e tagliati a piccoli pezzetti, prezzemolo tritato e poco pepe. Fate così cuocere il tutto lentamente per circa un'altr'ora, e finalmente servite in tavola.

423. — Quaglie alla salsa.

Fatele arrostire allo spiedo (Vedi al capitolo ARROSTI DI GRASSO), e poscia servitele guarnite con salmi (N° 425), o con qualche salsa piccante, o con sugo di carne (N^ri 31 a 33), nel quale siansi fatte crogiolare alcune olive.

424. — Ragù di carne.

Tritate un po' di cipolla, del sedano e poca carota, e fatene un soffritto in casseruola con burro. Quando questo avrà alquanto rosolato, unitevi la carne che avrete prescelta, sia di manzo o di vitello, tagliata a pezzi. Lasciategli prendere il suo colore; aggiungete poscia il sugo di pomidoro o conserva disciolta in acqua calda, e alcuni funghi secchi, che avrete prima fatti rinvenire, o freschi, se ve ne sono, e lasciate quindi finir di cuocere. Se col sugo di questo ragù vorrete condire della

pasta asciutta, avrete l'avvertenza, prima di mettere nella casseruola la carne, d'infarinarla un poco, e poscia, quando sarà rosolata, aggiungervi del brodo in quantità sufficiente poco prima di mettervi la conserva o sugo di pomidoro.

425. — Salmi.

Prendete le interiora di una beccaccia o di beccaccini, cotti prima arrosto; aprite i ventricoli, e se contenessero ginepro o altra cosa non disgustosa, allora lasciatevela. Ponete poscia queste interiora in un mortaio insieme colle teste, uno o due spicchi d'aglio, poca cipolla, due grani di ginepro e due foglie di salvia; pestate ben bene il tutto, e passatelo per istaccio, bagnando con poco brodo e comprimendo forte con un mestolo. Mettete il sugo così ottenuto in una casseruola con un pezzo di burro, spezie e mezzo bicchiere di vino bianco, e fatelo restringere al fuoco, aggiungendo per ultimo del pane grattugiato, e rimescolando, onde quella specie di salsa, chiamata *salmì*, si leghi e si condensi meglio. Tagliate allora dei crostini di pane fresco, distendete sopra ad ognuna porzione di questo salmì, e contornate di tali crostini la beccaccia o beccaccini, che avrete cotti di nuovo in umido con soffritto di cipolla e presciutto, bagnando con vino bianco ed aggiungendo un pugillo di farina; servite il tutto ben caldo.

Si fa nella stessa guisa il salmì di lepre, adoprando, in luogo delle interiora, il sugo delle ossa della lepre pestate nel mortaio insieme con qualche pezzetto di carne dello stesso animale (Vedi N° 407).

426. — Salsicce in salsa bianca.

Mettete 4 ettogrammi di buona salsiccia in una casseruola con qualche cucchiaiata di brodo ed un poco di vino bianco, una presa di finocchio e poco formaggio parmigiano grattugiato; fate cuo-

cere per circa venti minuti e servite caldo. Avvertite però di punzecchiare le salsicce con una forchetta al momento di metterle nella casseruola, affinchè non iscoppino in forza del vapore.

427. — Stufato di castrato.

Prendete un chilogramma di carne di castrato, tagliatela a pezzetti e mettetela a cuocere in una casseruola, dove avrete preparato un soffritto con 75 grammi di burro, un po' di grascia, e rosmarino ed aglio pestati prima nel mortaio. Salate convenientemente, e rosolata che sia la carne, versatevi mezzo bicchiere di vino, poscia quando la carne sarà a mezza cottura, aggiungetevi dei pomidori già spezzati e mondati dalla loro buccia e dai semi, e lasciate finir di cuocere, rimestando di quando in quando con un mestolo.

428. — Stufato con patate.

Cominciate dal far cuocere alcuni pomidori in una casseruola con olio, sale, sedano, prezzemolo, rosmarino ed aglio: il tutto minutamente tritato, ad eccezione dei pomidori, i quali avrete soltanto spezzati in mezzo. Cotto il tutto per circa mezz'ora, passatelo per istaccio, comprimendo col mestolo, e mettete in disparte questa salsa per servirvene come appresso.

D'altra parte fate un soffritto con 150 grammi di burro ed aglio e rosmarino già pestati nel mortaio, mettete in questo soffritto un chilogramma di carne di castrato o di manzo, tagliata a pezzetti, con sale necessario; fatela rosolare, indi versatevi mezzo bicchiere di vino bianco, e quando la carne sarà a mezza cottura, aggiungetevi un chilogramma di patate mondate, le quali, se saranno piccole, avrete lasciate intiere; se grosse, avrete tagliate in due o più pezzi; aggiungete finalmente la salsa di pomidoro preparata come sopra, lasciate finir di cuocere, e servite in un piatto.

429. — Testa.

Prendete della testa di vitella ben pulita, fatela lessare, disossatela e cucinatela in tutto come gli zampetti (N° 438).

430. — Tordi alle olive.

Fateli rosolare in casseruola con burro e sale sufficiente, e quando sono quasi cotti, bagnateli con sugo di carne (N^ri 31 a 33); aggiungetevi alcune olive intiere e la polpa di altre quattro o sei pestate nel mortaio; lasciate crogiolare il tutto insieme per dieci minuti, e servite in tavola in un piatto.

431. — Tordi in umido.

Accomodate a dovere i tordi, passateli alla casseruola con lardo fuso, un po' di farina per ben incorporarne la salsa, un bicchiere di vino bianco, sale, pepe, un mazzetto guarnito; fate cuocere lentamente il tutto, e servite con un po' di limone.

432. — Trippa.

Prendete della trippa di manzo giovane, procurando che sia di quella parte così detta *centopelle*, tagliatela a sottilissime liste; fate quindi rosolare in casseruola con burro e grascia una cipolla, del sedano, prezzemolo, carota e pochi funghi secchi rinvenuti prima nell'acqua tiepida: il tutto ben tritato. Quando questo soffritto avrà rosolato alquanto, gettatevi la trippa con alcuni pinocchi pestati, sale necessario e sugo (N° 31) già preparato, e lasciate indi cuocere lentamente almeno per un'ora. Quando sarà pronta, spargetevi sopra del buon formaggio parmigiano grattugiato, rimestate ancora e servitela in tavola.

433. — Uccelletti in umido.

Sventrate e lavate bene gli uccelletti che volete cuocere, indi metteteli in una casseruola con un pezzo di burro unitamente a poco magro di vitella tagliuzzato; salate e fate rosolare per dieci o dodici minuti, poscia ritirate dal fuoco gli uccelletti,

tagliate loro le teste e ponetele in un mortaio insieme col magro di vitella; pestate ben bene il tutto e fatelo passare allo staccio, comprimendolo col mestolo e bagnando col brodo, in modo che il sugo così ottenuto rimanga non troppo denso; rimettete allora sul fuoco la casseruola cogli uccelletti, versatevi sopra il suddetto sugo, aggiungete qualche foglia di salvia, e lasciate cuocere lentamente per un'altra mezz'ora o poco più. Serviteli finalmente in tavola ben caldi.

434. — Uccelletti colla polenta.

Fate rosolare in una casseruola, con burro e sale necessario, gli uccelletti prescelti, insieme con poca carne di vitella tagliata a pezzetti. Intanto preparate una polenta com'è indicato al N° 137, solo avvertendo che, quando è cotta, invece di condirla con burro e formaggio, la verserete in un piatto, e praticato prima un buco in mezzo alla polenta stessa, vi porrete entro gli uccelletti e la carne di vitella già cotti come è detto sopra, servendo tosto in tavola.

435. — Vitella con piselli.

Fate rosolare in casseruola, con burro e sale, un chilogramma di magro di vitella, e quando abbia preso bel colore, versatevi qualche cucchiaiata di brodo bollente, un pugillo di farina stemperata prima in altro poco di brodo e pomidori mondati dalla buccia e dai semi, ovvero sugo di pomidoro (N° 43). Fate così cuocere per un'altra mezz'ora, indi mettetevi 3 ettogrammi di piselli freschi sgranati, e lasciate finire di cuocere.

436. — Altra maniera per fare la vitella con piselli.

Tagliate la carne di vitella a sottilissime fette, e mettetela a cuocere in casseruola con solo burro e sale necessario. Quando avrà così rosolato alquanto, aggiungetevi i piselli freschi sgranati, e fateli cuocere insieme colla vitella, bagnandoli con un po' di brodo ove occorra.

437. — Vitella in fricassea.

Fate un soffritto di burro e cipolla trinciata; mettetevi la carne di vitella tagliata a pezzetti, salando convenientemente, ed allorchè questa sia rosolata abbastanza, bagnatela con brodo bollente, o acqua; indi lasciate finir di cuocere, e, pochi istanti prima di servire, versatevi due o tre rossi d'uova sbattuti con un po' di prezzemolo trinciato sottilmente ed agro di limone, avvertendo di rimescolare prestamente con un mestolo, e ritirare subito dal fuoco la casseruola, onde l'uovo si condensi senza però rapprendersi. Versate allora in un piatto, e servite in tavola.

438. — Zampetti.

Prendete zampetti di vitello o di maiale, e dopo averli ben puliti fateli sgocciolare, disossateli e metteteli in una casseruola con burro, cipollette, prezzemolo, sale, pepe ed un po' di brodo. Fateli cuocere finchè l'umido siasi alquanto ridotto, aggiungete sugo di carne (N° 31), ed in mancanza di questo, semplice sugo di pomidoro, ed al momento di ritirare la casseruola dal fuoco unitevi due rossi d'uova sbattuti, formaggio parmigiano grattugiato e un po' di cannella, rimescolando bene il tutto, che servirete tosto assai caldo.

UMIDI DI MAGRO

439. — Pesci diversi in umido.

I muggini, i naselli, le occhiaie, le seppie, gli sgombri, i sugherelli, gli sparlotti, i gattucci, il nocciolo, la tonnellata, il pesce spada ed altri si possono cuocere in umido, dopo averli puliti e sventrati secondo la loro specie, procedendo nel seguente modo:

Tritate sul tagliere del sedano, del prezzemolo, poca carota, uno spicchio d'aglio e poca cipolla,

e ponete il tutto in una casseruola con olio e sale sufficiente; aggiungetevi due acciughe salate prive della loro lisca, lavate e disfatte in poco olio caldo; pestate poscia nel mortaio alcuni pinocchi, pochi capperi e qualche fungo secco e rinvenuto; sciogliete questo battuto con un po' d'acqua calda e gettatelo nella casseruola insieme con un pugillo di farina e poco pepe. Lasciate così soffriggere il tutto per alcuni minuti; adagiatevi finalmente il pesce prescelto, che avrete già sventrato e lavato, e fate cuocere per il tempo necessario, avendo riguardo alla qualità e grossezza del pesce stesso.

440. — Pesci in tocchetto (*buridda*).

Questa maniera di cucinare il pesce in umido è la più in uso presso i Genovesi, ma differisce di poco dalla precedente ricetta (N° 439). Mettete dunque a soffriggere in una casseruola, con olio e sale, una cipolla, uno spicchio d'aglio, un po' di carota, del sedano e del prezzemolo, il tutto ben tritato, e aggiungetevi un' acciuga salata, che avrete lavata, privata della lisca e disfatta con un po' d'olio caldo. Mettete poscia nella stessa casseruola un chilogramma di pesce, da voi prescelto, pulito e tagliato a pezzi, e dopo cinque minuti di cottura unitevi 25 grammi di funghi secchi, rinvenuti in acqua calda e tritati minutamente, alcuni pomidori spezzati, o conserva disciolta, un pugillo di farina e poc' acqua. Lasciate finire di cuocere il tutto, e servite in tavola.

Si può rendere più saporita questa vivanda, aggiungendo al soffritto suddetto alcuni sugherelli (*soi*) lessati dapprima e poi passati allo staccio.

Le anguille, i boldrò, i gronghi, il nocciolo, il pesce prete, i polpi, le seppie, le scorpene, le tremole sono i pesci che più generalmente si fanno in tocchetto.

441. — Pesci al cartoccio.

Preparate delle cassette di grossa carta bianca adattata alla grossezza del pesce prescelto; poscia pulite il pesce, sventrandolo e togliendogli le branchie e le squame; lavatelo, rasciugatelo e ponetelo nelle suddette cassette; versatevi sopra dell'olio, spremetevi del succo di limone, e spargetevi sale in proporzione, osservando che le cassette di carta rimangano intieramente unte sul fondo. Mettete allora queste cassette sur una graticola sopra un lento fuoco di brace, e lasciate così cuocere il vostro pesce, rivoltandolo quando sia cotto da una parte. Servitelo in un piatto entro le stesse cassette.

442. — Acciughe fresche al tegame.

Mettete dell'olio in un tegame con due spicchi d'aglio trinciati, fate soffriggere un poco, indi accomodatevi le acciughe già pulite e prive della testa, e spargetevi sopra un poco di finocchio e sale necessario. Lasciate così cuocere lentamente per dieci o dodici minuti, poscia ritirate dal fuoco il tegame, lasciate un poco raffreddare le acciughe e poi rivoltatele ad una ad una senza romperle. Ciò fatto, rimettete il tegame sul fuoco, lasciate soffriggere per altri dieci minuti, e servite in tavola.

443. — Sardelle al tegame.

Procedete in tutto come per le acciughe (N° 442).

444. — Storione alla salsa.

Prendete una bella fetta di storione, tenetela per circa due ore in una concia composta di vino bianco, sale, pepe, spezie e succo di limone; indi ritiratela da questa concia, steccatela con qualche foglia di rosmarino e pezzetti d'aglio, spargetevi sopra del sale e del pepe, e mettetela ad arrostire sulla gratella, bagnandola di quando in quando colla stessa

concia, e spolverizzandola di pane grattugiato. Quando sia ben rosolata di sopra e di sotto, ponetela in un piatto, versatevi sopra della salsa piccante (N° 52), e servite in tavola.

445. — Tonno alla salsa.

Fatelo come abbiam detto per lo storione (N° 444).

446. — Palamita alla salsa.

Anche questa specie di pesce si fa come lo storione (N° 444).

447. — Pesce cappone alla salsa.

Pulite i pesci capponi dalle interiora e mettetene da parte i fegati, dei quali vi servirete come sarà indicato in appresso. Fateli quindi arrostire sulla gratella, e accomodateli in un piatto. Intanto fate soffriggere a parte i fegati con un pezzo di burro in una piccola casseruola, aggiungetevi un pugillo di farina e bagnateli con un po' d'acqua calda, o brodo di pesce se ne avete, salate quanto basta, spolverizzate con poco pepe, e per ultimo aggiungetevi alcuni capperi ed un' acciuga disfatta con olio caldo. Mescolate bene il tutto, procurando di sciogliere i fegati, ed ottenuta così una salsa alquanto densa, versatela sui pesci arrostiti già preparati nel piatto, e servite.

448. — Sogliole al piatto.

Scegliete un piatto che resista al fuoco, mettetevi dell'olio, del prezzemolo, cipolletta, pochi funghi secchi rinvenuti (il tutto ben tritato), sale e pepe, e finalmente adagiatevi dentro la sogliola, rivoltandovela onde rimanga unta di sopra e di sotto. Così disposto il pesce, lasciate cuocere lentamente con fuoco di brace, coprendo il piatto con altro piatto rovesciato, e quando il pesce sarà cotto, strizzatevi un poco di limone, e servitelo caldo.

449. — Triglie al tegame.

Pulite bene delle triglie, togliendo loro le interiora, le branchie e le squame; lavatele, fatele sgocciolare e ponetele in un tegame, nel quale avrete prima disfatte due o tre acciughe salate con sufficiente quantità d'olio (Vedi N° 61). Ponete così a cuocere lentamente le vostre triglie, e quando siano a mezza cottura, spargetevi sopra del prezzemolo e pochissimo aglio minutamente tritati; indi lasciate finire di cuocere, e servite così semplicemente o con capperi all'aceto sparsivi sopra.

450. — Triglie al pomidoro.

Pulite le triglie come è detto sopra, ed accomodatele in un tegame in cui sia preparato un soffritto di aglio trinciato ed olio; spargetevi sopra poco finocchio, sale necessario e pepe, lasciate cuocere per pochi minuti, indi versatevi del sugo di pomidoro e fate finire di cuocere, rivoltando le triglie con precauzione onde non romperle. Per far meglio questa operazione conviene ritirare il tegame dal fuoco, lasciare un poco raffreddare il pesce e poi rivoltarlo; dopo di che si rimette al fuoco e gli si lascia compiere la cottura.

451. — Triglie alla salsa.

Pulite le triglie ed accomodatele in un tegame con poco olio e poco sale. Intanto tritate sul tagliere un poco di cipolla, del prezzemolo, alcuni finocchi, due acciughe salate (pulite e private della lisca) e pochi funghi secchi rinvenuti, e mettete questo battuto in una casseruola con olio; lasciate soffriggere un poco, poi aggiungete conserva di pomidoro disciolta in poc'acqua, e qualche cucchiaiata di vino bianco. Quando il tutto avrà soffritto per circa un quarto d'ora, versatelo nel tegame, dove avrete preparato le triglie, e fate cuocere tutto insieme per dodici o quindici minuti con fuoco sotto e sopra.

452. — Triglie coi capperi.

Dopo pulite le triglie nel modo indicato al N° 449, adagiatele in un tegame nel quale vi si sia prima versato un po' d'olio, salatele quanto basta, strizzatevi sopra del limone, spargetevi dei capperi e bagnate il tutto con qualche cucchiaiata di vino bianco. Fatele quindi cuocere lentamente, rivoltandole con precauzione quando occorre, ed allorchè siano a giusto punto di cottura, servitele calde.

453. — Nasello con piselli.

Fate rosolare in casseruola con olio e sale un grosso nasello tagliato in due o tre pezzi; quando avrà preso il suo colore, mettetevi un po' di cipolla e prezzemolo tritati, che farete ancor'essi rosolare; poscia aggiungetevi 3 ettogrammi di piselli freschi, che avrete prima fatti lessare a parte fino a mezza cottura; bagnate allora con qualche cucchiaiata di acqua calda, in cui avrete fatto sciogliere un po' di conserva di pomidoro, e lasciate cuocere per altri venti minuti.

Si fanno allo stesso modo anche altri pesci.

454. — Nasello in umido.

Preparatelo e servitelo come l'ombrina (N° 455).

455. — Ombrina in umido.

Fate un soffritto di cipolla con olio; mettetevi l'ombrina tagliata a fette, salatela quanto basta, e fatevela un poco rosolare, poscia bagnate con qualche cucchiaiata d'acqua bollente e poco vino bianco, e lasciate cuocere per alcuni altri minuti. Dopo ciò accomodate il tutto in un piatto, e servite in tavola così semplicemente, o con salsa piccante (N° 52).

456. — Stoccofisso in tocchetto.

Si fa nella stessa maniera descritta al N° 440, solo sostituendo al pesce dello stoccofisso bene immollato e tagliato a pezzi, ed aggiungendo un

poco di pepe e spezie. Taluni aggiungono anche melanzane, o patate, o funghi rossi, mondati e tagliati a pezzi; ma in questo caso si tralasciano i funghi secchi ed i pinocchi.

Nello stoccofisso in tocchetto si possono unire anche delle trippette pure di stoccofisso (*bëli*), ben lavate e spellate.

457. — Stoccofisso alla marinaresca.

Pulite sei acciughe salate, privatele della loro lisca, e disfatele con olio caldo in una casseruola; indi unitevi qualche spicchio d'aglio ben trinciato, e lasciate soffriggere per pochi minuti. Aggiungete allora lo stoccofisso ben immollato e tagliato a pezzi, alcuni pinocchi, sale, pepe, spezie e un poco di vino bianco, e lasciate cuocere lentamente, rimestando di quando in quando il tutto con un mestolo.

458. — Stoccofisso in zimino.

Fatelo come le seppie (N° 459), sostituendo a queste lo stoccofisso bene immollato e tagliato a pezzetti dopo tolte le lische.

459. — Seppie in zimino.

Pulite assai bene un chilogramma di seppie (Vedi N° 319), tagliatele a liste ed a pezzetti, lavatele e fatele sgocciolare. Intanto preparate in una casseruola un soffritto d'olio con prezzemolo, sedano e cipolla, il tutto ben tritato; lasciatelo rosolare un poco, e poi aggiungetevi quattro o cinque mazzi di bietole, che avrete mondate dalle loro costole, indi lavate, sgocciolate un poco e trinciate grossamente; coprite la casseruola e lasciate cuocere così per dieci minuti; allora unitevi le seppie già preparate, mettetevi il sale necessario e poco pepe, e dopo altri dieci minuti aggiungete del sugo di pomidoro o conserva disciolta in acqua calda, rimestando il tutto e lasciando cuocere ancora per circa tre quarti d'ora.

460. — Altra maniera di fare le seppie in zimino.

Fate rinvenire in acqua calda alcuni funghi secchi e poscia tritateli; pestate inoltre nel mortaio 25 grammi di pinocchi, aggiungetevi un cucchiaio di farina, un poco d'acqua ed i funghi suddetti già tritati a parte, e rimescolate il tutto finchè la farina sia bene stemperata. Ammanite allora le seppie in zimino come sopra (N° 459), eccettuato che, invece del sugo di pomidoro o conserva, vi verserete sopra questa concia così preparata, e lascierete finir di cuocere, rimestando il tutto più volte, onde non si attacchi al fondo della casseruola.

461. — Baccalà di famiglia.

Fate lessare fino a mezza cottura, con acqua e sale, un cavolfiore e quattro cavoli romani (*broccoli*); ritirateli poscia dal fuoco e tagliateli a pezzi; tagliate parimente a pezzi un chilogramma di baccalà già immollato, e mettete in un tegame il tutto, alternando il cavolo col baccalà; versatevi sopra abbondante salsa piccante (N° 52), spargetevi anche alcuni capperi e pinocchi, e finalmente coprite il tegame e rimettete a cuocere con fuoco sotto e sopra. Si può anche unirvi delle uova assodate e tagliate a quarti.

462. — Baccalà in agro-dolce.

Tritate sul tagliere del rosmarino, due o tre spicchi d'aglio ed alcuni funghi secchi, fatti prima rinvenire in acqua calda; mettete questo battuto in un tegame o teglia con olio e sale, lasciate soffriggere un poco il tutto, e poi unitevi il baccalà, già immollato e tagliato a pezzi non troppo grossi, che lascierete cuocere, rivoltandoli più volte con diligenza. Sciogliete intanto un poco di conserva di pomidoro in mezzo bicchiere d'aceto; sciogliete parimente 50 grammi di zucchero in mezzo bicchiere d'acqua, e quando il baccalà sia cotto,

versatevi sopra e l'uno e l'altro, aggiungendo 25 grammi di pinocchi interi e 25 grammi di uva sultanina od uva passola, che spargerete sopra il baccalà, e dopo due altri bollori servite in tavola.

463. — Arselle a stufato.

Tenete prima per alcune ore le arselle in un recipiente con acqua salata, lasciandole tranquille affinchè si aprano da sè e rigettino la poca sabbia che possono contenere; indi ponetele in una casseruola, nella quale abbiate preparato un soffritto con olio, qualche spicchio d'aglio e poco prezzemolo trinciati prima sottilmente; aggiungete poscia le arselle, che avrete ritirate dall'acqua salata, e fatele sgocciolare un poco, e quando si siano tutte aperte, unitevi dei pomidori rotti a pezzetti e un po' di pepe, rimestando di sovente e aggiungendo qualche cucchiaiata d'acqua calda se prosciugassero troppo.

Invece di mettere a cuocere le arselle colla loro conchiglia si possono prima togliere ad una ad una dai loro gusci, massime se sono belle grosse, servendosi della punta d'un coltello; indi si lavano in acqua fresca, e si mettono finalmente nella casseruola, avvertendo in questo caso di salarle convenientemente, perocchè non saranno altrimenti pregne d'acqua salata, come nel caso precedente.

464. — Arselle all'uovo.

Preparate in una casseruola un soffritto con olio abbondante, cipolla e prezzemolo trinciati, e poco pepe; aggiungetevi le arselle colla loro conchiglia, dopo averle tenute per alcune ore in acqua salata e poi sgocciolate (Vedi N° 463), e finalmente, allorchè si saranno tutte aperte, ritiratele dal fuoco, versatevi tosto due o tre rossi d'uova sbattuti insieme coll'agro di mezzo limone, rimestate bene e servite in tavola.

465. — Datteri di mare a stufato.

Toglieteli dai loro gusci, lavateli bene in acqua fresca, fateli sgocciolare e poneteli in una casseruola, dove abbiate preparato un soffritto con olio, aglio e prezzemolo pestati nel mortaio; aggiungete dei pomidori tagliati a pezzetti, sale necessario, poco pepe, rimestate di sovente finchè siano cotti. Allora versate il tutto in un piatto, e servite.

466. — Trota coi tartufi.

Si riempie la trota con ripieno di tartufi, la si fa cuocere in una casseruola con vino, tartufi, cipolle bianche e pepe, e poi si copre con ragù di tartufi.

467. — Trota alla Genovese.

Mettete nella casseruola un pezzo di burro con funghi, prezzemolo e cipolle tagliate; allorquando queste erbe fine sono un po' fritte, aggiungetevi una crosta di pane cotta nel vino, in cui avrete fatto cuocere la trota; lasciate sgocciolare questa e servitela colla suddetta salsa.

468. — Lumache in zimino.

Scegliete delle lumache col panno (*paie*), ponetele al fuoco in casseruola con acqua bollente, e dopo breve cottura ritiratele dall'acqua, e con uno stecco estraetele ad una ad una dal loro guscio. Tritate poscia uno spicchio d'aglio, mezza cipolla, un poco di rosmarino e prezzemolo, e fate soffriggere tutto questo per alcuni minuti in una casseruola con olio; indi ponetevi le vostre lumache con sale necessario e poco pepe, e dopo cinque minuti di cottura aggiungetevi dei funghi secchi rinvenuti nell'acqua calda, lasciando indi cuocere lentamente il tutto per un'ora, coll'avvertenza di rimestare di frequente.

Si possono cuocere alla stessa maniera le lumache col loro guscio, ma prima si devono egualmente far bollire alcuni minuti nell'acqua che in questo caso avrete salata.

469. — Cacimperio.

Prendete quella quantità di cacio dolce (*fontina*) che vi sarà necessario, tagliatelo a pezzettini e fatelo immollare un quarto d'ora in acqua o meglio nel latte, indi estraetelo e mettetelo in casseruola con un pezzo di butirro ed uno spicchio d'aglio schiacciato. Ponete la casseruola su di una brace ben viva, e prima che il cacio siasi intieramente liquefatto, scocciatevi dentro delle uova, salate un pochino e dimenate continuamente sino a che la mescolanza sia ben spessa e molle, allora versatela in un piatto leggermente riscaldato, copritela di tartufi tagliati in fette, i quali molto si addicono a questo piatto, e servite.

VIVANDE RIPIENE

470. — Galantina di pollanca o cappone.

Prendete due pollanche, disossatele, levate loro la pelle senza romperla; le carni adoperatele per ripieno, aggiungendo un po' di lardo, una tettina di vitella, qualche fungo, tartufi, un po' di mollica di pane stemperata nella panna, e tre o quattro tuorli d'uova crudi, con erbe, spezie, un poco di prezzemolo e cipolla, pepe, sale: il tutto trito e pestato nel mortaio. Distendete la pelle delle pollanche ed accomodatevi al disopra il ripieno. Sul ripieno ponete un piano di lardelli ben bianchi e ben conditi, sopra questo piano un altro di presciutto crudo, quindi ancora un piano di lardelli, uno di pistacchi ben verdi, uno di lardelli e così di seguito alternando sino alla fine. Involgete il tutto nelle pelli, rotolando; ponetelo in una tela di lino, legandolo con spago. Guarnite quindi il fondo d'una marmitta di fette di lardo e di fette di bue battuto con erbe, spezie, sale, pepe, cipolle, carote; ponetevi le due pollanche, condite e guar-

nite sopra e sotto. Fate cuocere con fuoco sopra e sotto. Quando il tutto è cotto, sgocciolatelo bene, togliete lo spago ed il lino che lo ricopre, tagliate a fette, ponetele sopra un piatto, versandoci intorno un intingolo di tartufi, e servite ben caldo.

471. — Pollo ripieno.

Sventrate ed abbrustiate un pollo; tagliategli poscia il collo, ma in modo da lasciare la pelle. Cominciate dalla stessa parte ad estrarre le ossa della schiena e del petto con molta cura a fine di non intaccare o rompere la pelle, e continuate, lasciando intatte le ali e le cosce. Disossato così il vostro pollo, lavatelo bene e fatelo poi sgocciolare.

Prendete intanto tre ettogrammi fra magro e poppa di vitella, tagliate l'uno e l'altra a pezzi non troppo piccoli, e fateli rosolare in una casseruola con burro e sale; aggiungetevi un fungo fresco tagliato sottilmente e 75 grammi di piselli bislessati a parte, e lasciate cuocere il tutto per un quarto d'ora, dopo di che ritirate dalla casseruola la poppa ed il magro di vitella, tritateli sul tagliere e indi pestateli nel mortaio insieme colla metà d'un piccolo cervello, che avrete fatto prima scottare nell'acqua bollente e poi mondato dalla sua pellicola. Digrassate poscia l'intingolo rimasto nella casseruola e unitelo al battuto del mortaio con tre rossi d'uova e due chiare sbattute, l'altra metà del cervello tagliato a pezzetti, 50 grammi di formaggio parmigiano grattugiato e sale necessario, e rimescolate ben bene il tutto con un mestolo. Riempite allora il pollo col descritto ripieno, cucitene con refe le aperture del collo e dell'ano, punzecchiatelo con uno stecco affinchè cuocendo non iscoppii, e ponetelo a rosolare in casseruola con burro, bagnandolo poi, quando abbia rosolato da tutte le parti, con sugo di carne (N^ri 31, 32, 33). Lasciatelo così cuocere lentamente non meno di cinque quarti d'ora, e servitelo finalmente in tavola con guarnizione a piacere o senza.

472. — Tordi infarciti.

Scottate in acqua bollente dell'animella; indi tritatela insieme a magro di vitella e unitevi pasta di salsiccia e tartufi trinciati sottilmente, il tutto in proporzione al numero dei tordi che volete riempire: aggiungetevi del sugo di carne (N° 31), e, mescolato bene il tutto, riempitene i tordi, che avrete già sventrati e puliti a dovere. Poneteli poscia a rosolare in una casseruola con burro e sale, e di quando in quando bagnateli con qualche cucchiaiata di sugo, avvertendo di farli cuocere almeno per un'ora. Potrete servirli così semplicemente, o con crostini di pane tagliati a mostacciuoli e intinti prima nel sugo e poi fritti nel burro.

473. — Pancetta ripiena.

Procuratevi un ettogramma e mezzo di magro di vitella, un ettogramma di poppa, un'animella, un po' d'orecchia, schienali, due o tre granelli, mezzo cervello e un po' di strigolo (*castagnetta*), il tutto di vitella; fate lessare tutto ciò fino a mezza cottura con acqua e sale necessario; tritate sottilmente sul tagliere il magro, la poppa e l'animella, e tagliate a pezzetti il rimanente; indi mettete il tutto in un recipiente, unitevi 25 grammi di pistacchi, 25 grammi di pinocchi, due carciofi bislessati e tagliati a sottilissime fette, 75 grammi di piselli freschi pure bislessati, alcuni funghi secchi che avrete fatti rinvenire e poscia tritati, poca maggiorana, uno spicchio d'aglio trinciato, sei uova sbattute, 50 grammi di formaggio parmigiano grattugiato, della mollica di pane inzuppata nel brodo, poca spezie e sale necessario, e rimescolate bene in modo da farne un impasto, del quale riempirete un pezzo di pancetta di vitella, del peso di due chilogrammi, già preparata a tale uso dal macellaio stesso. Dopo riempita la pancetta, cucirete con refe l'apertura per la quale avrete introdotto il ripieno; ravvolgetela in una piccola sal-

vietta, dando al tutto una forma alquanto rotonda; poscia ponetela in un brodo non ancora bollente e lasciatela cuocere per circa tre ore, punzecchiandola di sovente con una forchetta, acciò rigonfiando non iscoppi.

474. — Pancetta ripiena economica.

Se avete carne lessa, o arrostita, o in umido, ma senza intingolo, privatela degli ossi e della parte callosa se ve n'è: indi mettetela sul tagliere con pochissimo aglio, poco prezzemolo, della mollica di pane inzuppata nel brodo e qualche erbaggio a piacere già bislessato, come zucchette, cardoni, carciofi ed altro, e tritate il tutto sottilmente colla mezzaluna. Ponete poscia questo battuto in un recipiente, unitevi due o tre uova sbattute, del formaggio parmigiano grattugiato, sale necessario e spezie, e rimescolate assai bene il tutto onde formarne un impasto col quale riempirete la pancetta di vitella nel modo indicato al N° 473, facendola poi cuocere come abbiamo detto sopra.

Per maggior economia, si può riempire col suddetto battuto la pancetta o spalletta d'agnello o di capretto, invece della pancetta di vitella, avvertendo in tal caso di darle minor cottura.

475. — Vitella ripiena a pasticcio.

Prendete del petto di vitella, poppa ed animella pure di vitella (mezzo chilogramma fra tutto); fate rosolare con burro e sale in una casseruola, ed aggiungetevi poscia un po' di cipolla e prezzemolo ben tritati, lasciando cuocere indi per altri quindici o venti minuti, coll'avvertenza di bagnare il tutto con qualche cucchiaiata di brodo quando ve ne sia bisogno. Ritirate poi dal fuoco la casseruola, rovesciatene il contenuto sul tagliere, e tritatelo minutamente colla mezzaluna; indi aggiungetevi degli schienali già scottati in acqua bollente ed una mollica di pane inzuppata nel brodo, e pestate il tutto a poco a poco in un mortaio finchè

divenga come una pasta; ponete allora questa in un recipiente, unitevi quattro rossi d'uova ed una chiara, 50 grammi di formaggio parmigiano grattugiato, un po' di spezie e poco sale, e rimescolate con un mestolo onde il tutto si assimili bene.

Prendete in appresso un chilogramma di vitella nel magro, tagliatela a fette larghe e sottili, spolverizzatele con un po' di sale; poscia, messe queste fette sul tagliere, battetele con un matterello, e in seguito accomodatele in una casseruola con burro abbondante, sovrapponendole l'una all'altra, ed alternando ognuna di esse con uno strato del ripieno suddetto. Ciò fatto, bagnate l'ultimo strato superiore, che sarà formato di ripieno, con chiara d'uovo sbattuta, servendovi all'uopo delle barbe d'una penna.

Così disposto il tutto, ponete una casseruola sul fornello con poco fuoco sotto e molto sopra, e lasciate cuocere, bagnando di tanto in tanto con qualche cucchiaiata di sugo (N° 31), e facendo molta attenzione a che questa sorta di pasticcio non si attacchi al fondo della casseruola. Cotto che sia, rovesciatelo in un piatto, e servitelo in tavola.

476. — Vitella ripiena arrosto.

Con un chilogramma di magro di vitella formate una gran fetta dello spessore di un dito, che indi spolverizzerete di sale e batterete bene col matterello onde spianarla il meglio possibile. Prendete poscia mezzo chilogramma fra poppa e vitella, tagliatela a piccoli pezzi, spargetevi un po' di sale e spezie, e distendeteli sulla fetta a sfoglia di carne già preparata nel modo sopra indicato, lasciando però tutto all'intorno un po' di margine. Prendete in appresso un'animella, 3 ettogrammi di magro di vitella, un piccolo sedano, una piccola carota e 75 grammi di presciutto; tagliate tutto ciò a fette (eccettuato il sedano e la carota, che avrete fatti prima lessare e poi trincerete minutamente), e distendetelo parimente sulla sfoglia suddetta, alter-

nando ciascun oggetto e coprendone l'altro strato di poppa e petto di vitella, in modo però che le fette di presciutto ricoprano il tutto. Allora arrotolate su se stessa strettamente la sfoglia con tutto il ripieno sovrapposto, in guisa da formare un grosso salame, e legate questo in giro con spago, specialmente all'estremità.

Così preparata questa sorta di salame, mettetelo al fuoco in casseruola con burro e qualche cucchiaiata di vino bianco, rivoltandolo di quando in quando onde farlo rosolare da tutte le parti; dopo di che bagnatelo con brodo e lasciatelo cuocere per due ore e mezzo almeno, con fuoco sotto e sopra, avvertendo di rivoltarlo ancora qualche volta per farlo cuocere egualmente da ogni parte.

È questa una eccellente vivanda da mangiarsi fredda, tagliata a fette come il salame; ma servesi anche calda con guarnizione di patate *màchées* (N° 79). Per renderla poi più squisita, alcuni aggiungono al suo ripieno pochi tartufi mondati e tagliati a piccoli dadi, che spargono uniformemente sul primo strato di poppa e petto di vitella.

477. — Bracioline ripiene (*Tomaxelle*).

Fate scottare in acqua bollente della poppa di vitella, tritatela sul tagliere insieme con magro pure di vitella e mollica di pane inzuppata nel brodo, funghi, pinocchi, maggiorana, prezzemolo, uno spicchio d'aglio e sale necessario; pestate poscia a poco per volta nel mortaio questo battuto; mettetelo in un recipiente, unitevi del formaggio parmigiano grattugiato, due o tre uova sbattute e spezie, e rimescolate assai bene il tutto. Prendete allora del magro di vitella, tagliatelo a fette larghe e sottili che batterete colla costa d'un coltello; mettete su ciascuna fetta una grossa cucchiaiata del suddetto ripieno; avvolgetele su se stesse, legatele con refe, e cuocete in un tegame con sugo di manzo (N° 33).

478. — Polpette al sugo.

Fate un ripieno eguale a quello delle bracioline suddette (N° 477); formatene tante pallottole o polpette della grossezza d'un uovo, o poco meno, che bagnerete in chiara d'uovo e poi avvolgerete in pane grattugiato; e così preparate, fate cuocere queste polpette in un tegame con sugo di carne (N^ri 31, 32 o 33), con fuoco sotto e sopra.

479. — Costolette infarcite.

Preparatele in tutto come è già indicato al N° 299, eccettuato che, invece di friggerle in padella, le farete cuocere in un tegame alla maniera descritta al capitolo UMIDI DI GRASSO (N° 387).

480. — Acciughe ripiene.

Togliete la testa e le interiora alle acciughe, lavatele portando via colle dita le loro squame, fatele sgocciolare, apritele in mezzo e togliete loro la lisca. Da ogni dozzina di acciughe prendetene tre e fatele soffriggere in casseruola con poc'olio; indi mettetele in un mortaio, unitevi della mollica di pane inzuppata nel latte, e un poco di origano, e pestate il tutto; aggiungetevi poi delle uova in proporzione, formaggio grattugiato, sale e poco pepe, e mescolate insieme il tutto finchè siasi bene assimilato. Prendete allora ad una per volta le acciughe rimaste, empitele col suddetto impasto, bagnatele con chiara d'uovo e spolverizzatele con pane grattugiato. Così preparate, friggetele in padella con olio, e servitele calde. Richiedono però molta attenzione onde non si rompano o se ne distacchi il ripieno.

481. — Baccalà ripieno.

Prendete del baccalà bene immollato, staccatene tutta la carne o polpa e le lische, ponendo attenzione a non intaccare o lacerare la pelle. Gettate via le lische, mettete la polpa in un mortaio con

due spicchi d'aglio, un po' di mollica di pane inzuppata nel latte, prezzemolo, sedano, qualche pesce fresco pulito e privato della testa e delle lische, e pestate il tutto sino a che sia ridotto a morbidissima pasta; aggiungetevi allora due uova sbattute e 75 grammi di formaggio parmigiano grattugiato, e mescolate bene il tutto. Stendete finalmente questo ripieno sulla pelle del baccalà, che cucirete poi con refe nella sua forma di pesce, e mettete il tutto così preparato in casseruola adattata, con intingolo di pomidoro (N° 41) e olio, lasciando cuocere lentamente.

482. — Zucchini ripieni.

Scegliete degli zucchini di ordinaria grossezza, tagliateli per lo lungo e vuotateli della polpa con un cucchiaio; mettete questa polpa in un mortaio con due spicchi d'aglio ed alcuni funghi freschi, che avrete prima fatto soffriggere un poco nell'olio senza lasciarli abbrustolire, e pestate bene il tutto: indi aggiungetevi due uova, o più, secondo la quantità del battuto, della quagliata o mollica di pane inzuppata nel latte, formaggio parmigiano grattugiato, origano, spezie e sale; seguitate a pestare finchè il tutto siasi bene assimilato, e riempite con questo battuto gli zucchini già vuotati, come sopra abbiam detto, avvertendo di spolverizzarli prima internamente con poco sale. Preparati così gli zucchini, bagnateli con chiara d'uovo, friggeteli in padella con olio, o cuoceteli in tegame parimente con olio e fuoco sotto e sopra. In mancanza di funghi freschi potrete servirvi di funghi secchi, che farete prima rinvenire in acqua calda.

483. — Cipolle ripiene.

Tagliate a mezzo le cipolle e togliete loro le foglie e gli involucri interni che triterete e farete rosolare in casseruola con olio e sale; poscia pestateli nel mortaio insieme agli ingredienti indicati per gli zucchini (N° 482), e formatene il ripieno,

col quale empirete le mezze cipolle già vuotate come sopra è indicato. Anche queste si cuociono in tegame con olio e fuoco sotto e sopra.

484. — Cipolle ripiene con tonno.

Mondate le cipolle che vi abbisognano, fatele scottare nell'acqua bollente, indi tagliatele in mezzo e togliete loro le foglie o involucri interni, che triterete sul tagliere unitamente a qualche pezzo di tonno sott'olio (N° 26), o tonno fresco già lessato, e mollica di pane inzuppata nel latte. Dopo che avrete ben tritato minutamente tutto ciò, mettetelo in un recipiente, aggiungetevi due o tre uova sbattute, secondo la quantità del ripieno, formaggio parmigiano grattugiato, spezie e sale necessario, e mescolate assai bene. Allora mettete dell'olio in una teglia, accomodatevi poscia le mezze cipolle rimaste, ponendole una accanto all'altra colla parte concava volta in su; versate in ognuna qualche goccia di olio, e finalmente empitele col suddetto ripieno, spolverizzandole in ultimo con pane grattugiato. Così preparato il tutto, fate cuocere con fuoco sotto e sopra, o meglio al forno, e servitele calde.

485. — Cipolle ripiene con vitello.

Sostituite al tonno un poco di magro di vitella, che avrete prima fatto rosolare con burro in casseruola, e procedete per tutto il resto come per le cipolle ripiene con tonno (N° 484).

486. — Funghi rossi ripieni.

Prendete cappelle di funghi uovoli molto giovani, vale a dire piccole ed alquanto chiuse; spellatele, lavatele e riempitele dalla loro parte concava con ripieno di ravioli (Vedi N° 97). Così preparate le cappelle, accomodatele in un tegame o teglia, versatevi sopra sugo di carne (N° 32 o 33), spargetevi del buon formaggio parmigiano grattugiato, e fatele cuocere lentamente con fuoco sotto e sopra.

487. — Altra ricetta per funghi ripieni.

Preparate delle cappelle di funghi uovoli nel modo sopra indicato, lavatele in acqua fresca ed asciugatele leggermente con una salvietta. D'altra parte mondate i gambi dei funghi stessi, raschiandoli con un coltello; lavateli e metteteli sul tagliere con qualche pezzetto di carne già cotta, se ne avete, o magro di vitella rosolato prima con poco burro e sale; aggiungete mollica di pane intinta in sugo di carne, prezzemolo e poco origano, e trinciate sottilmente il tutto colla mezzaluna. Mettete poscia questo battuto in un recipiente, unitevi del formaggio parmigiano grattugiato, poco pepe, sale necessario e due o tre rossi d'uova sbattuti, e mescolate assai bene il tutto. Ciò fatto, riempite con questo battuto le cappelle già preparate, spolverizzatene la superficie con pane grattugiato, ed accomodatele in una teglia, nella quale abbiate fatto prima liquefare un pezzo di burro. Così disposto il tutto, mettete la teglia sul fuoco e copritela con un testo di ferro, su cui distenderete dei carboni accesi. Lasciate così rosolare i vostri funghi ripieni, e quando abbiano preso un bel colore, bagnateli con un poco di brodo, e fateli finir di cuocere egualmente con fuoco sotto e sopra.

488. — Funghi ripieni al magro.

Togliete la polpa a 8 o 10 melanzane e fatela lessare un poco in acqua con sale; indi gettatela in acqua fresca, per farla raffreddare, poi ritiratela, spremetela bene colle mani onde ne sgoccioli tutta l'acqua, e mettetela sul tagliere. Prendete trenta funghi giovani (rossi o neri, a vostro piacere), mondateli, toglietene le cappelle, e mettetene i gambi pure sul tagliere insieme colla polpa delle melanzane, e tritate il tutto sottilmente colla mezzaluna, aggiungendo anche un poco di quagliata (o mollica di pane inzuppata nel latte) e poco origano. Poscia mettete questo battuto in un recipiente,

unitevi quattro uova sbattute, formaggio parmigiano e sale necessario, e rimestate bene il tutto onde assimilare bene l'impasto. Preparato così il ripieno, stendetelo a cucchiaiate nel concavo delle cappelle che avete messe a parte; indi accomodatele in una teglia, versatevi sopra dell'olio e fatele cuocere con fuoco sotto e sopra.

489. — Melanzane ripiene.

Togliete alle melanzane l'involucro presso il gambo, che serve loro di calice; tagliatele in mezzo e lavatele bene in acqua fresca, poi con un cucchiaino vuotatele della polpa e fatele lessare un poco; rimettetele poscia nell'acqua fresca, e nella stessa pentola lessate anche la polpa estratta dalle melanzane, ma questa fatela bollire un po' più di quelle: cotta che sia, gettate anche la polpa nell'acqua fresca; poco dopo estraetela, spremetela bene affinchè sgoccioli tutta l'acqua, e pestatela in un mortaio con qualche spicchio d'aglio e funghi freschi mondati e fatti prima soffriggere un poco nell'olio; aggiungetevi tre uova per ogni due dozzine di melanzane, un poco di quagliata, o mollica di pane inzuppata nel latte, formaggio parmigiano grattugiato, origano, spezie e sale necessario. Mescolate assai bene il tutto e riempitene le melanzane, che prima avrete fatte sgocciolare e poi spolverizzate internamente con poco sale. Finalmente passatele nella chiara d'uovo sbattuta, e fatele friggere in padella con olio, ovvero cuocetele in tegame parimente con olio e con fuoco sotto e sopra. In un modo o nell'altro servitele calde.

490. — Carciofi ripieni.

Mondate i carciofi dalle foglie più verdi, spuntateli, mondatene pure i girelli, tagliateli in mezzo per lo lungo, e metteteli in acqua fresca affinchè non anneriscano. Intanto pestate nel mortaio qualcuno dei detti carciofi coi loro gambi crudi e mondati, e fatene un ripieno con tutti gli ingredienti

indicati per le melanzane (N° 489), omettendo naturalmente queste, alla cui vece stanno i carciofi. Preparato il ripieno, ritirate dall'acqua i carciofi già mondati e tagliati in mezzo, fateli sgocciolare, spolverizzateli con poco sale, stendetevi sopra a cucchiaiate il ripieno suddetto dalla parte interna, e fateli cuocere alla stessa maniera, o fritti o in tegame, come le melanzane citate.

491. — Cardi ripieni.

Scegliete le foglie bianche e tenere dei cardi, togliete loro i fili, e fatele lessare sino a mezza cottura, poscia pestatene alcune in un mortaio, unitamente agli ingredienti descritti sopra (N° 482), eccettuata la polpa degli zucchini, di cui fanno vece i cardi, e formatene il ripieno per i cardi rimasti, che avrete tagliati a pezzi, ed accomoderete in un tegame con olio, cuocendoli poi come abbiamo detto per gli zucchini.

492. — Pomidori ripieni.

Fate soffriggere, in casseruola con burro, della cipolla, prezzemolo, sedano ed alcuni funghi, il tutto già tritato; indi rovesciate il contenuto della casseruola in un mortaio e pestate ben bene, insieme con un po' di mollica di pane inzuppata nel latte; aggiungete a questo battuto del formaggio parmigiano grattugiato, delle uova secondo il bisogno, sale, pepe ed origano, e mescolate il tutto finchè avrete ottenuto un impasto uniforme. Allora prendete dei pomidori non troppo maturi, tagliate a ciascuno superiormente una fetta che serva come di coperchio, vuotate i pomidori stessi dai semi e dall'acqua che contengono, e riempiteli col battuto suddetto, coprendoli poi colla fetta che ne avete tagliata. Così preparati i vostri pomidori, metteteli in un tegame accomodati uno accanto all'altro, versatevi sopra dell'olio, spolverizzateli con pane grattugiato, e fateli cuocere per circa quaranta minuti con fuoco sopra e sotto. Serviteli caldi.

493. — Patate ripiene.

Scegliete delle patate di giusta grossezza e di forma possibilmente rotonda; mondatele, e tagliatene da una parte una fetta che servirà loro di coperchio dopo che le avrete riempite; vuotatele con diligenza della polpa interna, e mettetele indi nell'acqua fresca. Preparate intanto un buon sugo di carne (N° 31), e ponete a cuocere in una teglia le patate dopo averle bene sgocciolate, accomodandovele una accanto all'altra colla parte incavata volta in su e le fette al loro posto; a mezza cottura ritirate dal fuoco la teglia, riempite le patate del ripieno che si usa per gli stecchi (N° 295), copritele colla loro fetta tagliata come sopra, intinta prima in chiara d'uova affinchè si attacchi; rimettete finalmente la teglia al fuoco, e lasciate finir di cuocere con fuoco sotto e sopra.

494. — Polpettone di zucca.

Prendete una grossa zucca, mondatela dalla corteccia, gettatene quella midolla (*pansa*) e i semi, e tagliate la polpa a grossi dadi, che farete lessare con poco sale; poscia ritiratela dal fuoco, passatela in acqua fredda, onde farla raffreddare, spremetela bene e pestatela nel mortaio. Fate intanto soffriggere in casseruola con olio alquanti funghi freschi mondati e affettati (e in mancanza di questi, dei secchi rinvenuti prima in acqua tiepida) ed uno spicchio d'aglio trinciato; quando saranno sufficientemente soffritti senza però abbrustolire, gettate nella stessa casseruola la zucca pestata, mescolate bene insieme, e lasciate cuocere per altri pochi minuti; ritirate poscia la casseruola dal fuoco e unitevi 77 grammi di quagliata, 50 grammi di formaggio parmigiano grattugiato, un po' d'origano tritato, tre uova sbattute e sale in proporzione, rimestando assai bene con un mestolo; prendete finalmente un tegame, ungetene il fondo con olio e copritelo di pane grattugiato; poi versatevi e distendetevi

tutto il contenuto della casseruola, unendo bene col cucchiaio la superficie, sulla quale indi spargerete pure del pane grattugiato e poc'olio, e fate cuocere al forno o sur un fuoco di brace, coprendo in tal caso il tegame con un testo, sul quale stenderete dei carboni accesi. Lasciate così formarsi una corteccia ben rosolata, e poi servite caldo questo polpettone.

495. — Polpettone di patate.

Fate prima lessare le patate, pelatele e pestatele assai bene nel mortaio finchè facciano fila e divengano bianche come latte. Poscia fate un soffritto di funghi e aglio con olio, come abbiam detto per il polpettone di zucca, e procedete in tutto alla stessa maniera (Vedi il N° 494).

496. — Polpettone di melanzane.

Mondate e fate lessare le melanzane, passatele nell'acqua fresca, indi spremetele, tritatele sottilmente sul tagliere (invece di pestarle nel mortaio) e procedete per tutto il resto come pel polpettone di zucca (N° 494).

497. — Polpettone di cardi.

Fatelo alla stessa maniera del suddetto di melanzane, adoperando cardi in luogo di quelle.

ARROSTI DI GRASSO

498. — Agnello pasquale.

Dell'agnello si suole arrostire un quarto per volta, e si preferisce quasi sempre uno dei quarti posteriori. Steccate prima la carne con rosmarino, sale e poco pepe, indi accomodatela allo spiedo, e fatela arrostire ungendola di frequente con olio e spolverizzandola con sale. Potrete invece, se ciò vi torna meglio, arrostire l'agnello in casseruola

con olio e sale, dopo d'averlo steccato come sopra, avvertendo di rivoltarlo quando abbia rosolato da una parte, e di tenere ben coperta la casseruola onde la carne possa cuocere meglio anche internamente per la forza del vapore che se ne sviluppa.

499. — Allodole allo spiedo.

Sventratele, pulitele, cospargetele di sale ed avvolgetele poscia in sottilissime fette di lardo o di presciutto alquanto grasso. Infilzatele così allo spiedo, e fatele arrostire a fuoco gagliardo, mettendovi sotto una ghiotta, nella quale avrete disposti alcuni crostini di pane, che farete rosolare nell'unto che vi cadrà sopra durante la cottura delle allodole. Quando siano ben cotte, mettetele in un piatto contornato dei suddetti crostini, e servitele calde.

500. — Anitra arrosto.

Sventrate e pulite l'anitra come è detto per l'oca (N° 530); mettetela in un piatto, versatevi sopra dell'olio, spargetevi del sale, pepe, prezzemolo tritato e una foglia di lauro rotta a pezzetti, e lasciatela in questa concia per quattro o cinque ore, rivoltandovela più volte. Indi asciugatela, mettetela in una casseruola con un pezzo di burro, spolverizzatela di sale, e fatela arrostire lentamente con fuoco sotto e sopra, rivoltandola anche qualche volta. Quando sarà pressochè cotta, bagnatela con qualche cucchiaiata di brodo e succo di limone, lasciate poscia restringere l'intinto, digrassatelo, e servite l'anitra in un piatto, versandovi sopra l'intinto stesso.

501. — Arnioni di vitella alla graticola.

Prendete arnioni (*rognoïn*) di vitella, puliteli, ungeteli di burro, spolverizzateli di sale e metteteli alla gratella sopra un fuoco di brace non troppo ardente, rivoltateli più volte, e dopo circa venti

minuti di cottura serviteli con una salsa composta nel seguente modo:

Fate soffriggere in casseruola del fegato di vitella con olio e sale, avendolo prima tagliato a fette, e dopo due o tre rivoltate mettetelo in un mortaio e pestatelo fortemente; indi passatelo per istaccio, unitevi del succo di limone, qualche cucchiaiata di brodo o di sugo, e mescolando bene il tutto con un mestolo, formatene una salsa alquanto densa.

502. — Arrosto di daino, di cervo e di capriolo.

In generale la carne di questi tre quadrupedi selvatici si prepara e si cuoce alle stesse maniere di quella di cinghiale (N^ri 512 e 513).

503. — Beccacce arrosto.

Vuotate le beccacce di tutte le loro interiora, gettate via il solo budello, mettete il rimanente insieme colle beccacce in una casseruola, dove avrete prima fatto soffriggere un pezzo di burro con scorza di limone e qualche foglia di salvia; salate convenientemente e lasciate cuocere per un'ora con fuoco sotto e sopra. Abbrustolite intanto alla graticola alcune fette di pane tagliate a mostacciuoli, stendetevi sopra le interiora che restano in fondo alla casseruola (avendole prima tritate sul tagliere), e servite le beccacce in un piatto guarnito all'ingiro con questi crostini.

504. — Beccacce arrosto con tartufi.

Sventrate le beccacce, pulitele bene, mettetele in casseruola con burro, sale, un po' di cipolla, prezzemolo, sedano e poca carota (il tutto tritato), avvertendo di collocarvi sotto una fetta di manzo o di vitella, e sul petto una fetta di presciutto. Lasciatele cuocere lentamente con fuoco sotto e sopra pel tempo necessario, ponendo cura a che non abbrucino, e servitele con crostini fritti nel-

l'olio, sui quali avrete disteso un intingolo di tartufi (N° 40), o semplicemente tartufi trinciati e soffritti in poco olio con pepe e sale.

505. — Beccacce allo spiedo.

Fasciate le vostre beccacce con larghe e sottili fette di lardo, infilzatele così allo spiedo e fatele arrostire, salando convenientemente e ungendole di quando in quando con burro, che raccoglierete in sottoposta ghiotta.

Intanto mettete le interiora delle beccacce, unitamente ad un po' di fegato di vitella o di pollo, in una casseruola con burro e sale; fate soffriggere un poco, indi tritate il tutto minutamente sul tagliere, insieme a due foglie di salvia; e, messo questo battuto in un recipiente, unitevi del pane grattugiato, un rosso d'uovo e poca spezie; mescolate bene insieme e rimettete il tutto a scaldare con altro poco di burro. Friggete finalmente in padella alcune fette di pane tagliate a mostacciuoli, stendete sopra il battuto suddetto, e servite in un piatto le beccacce, che avrete tolte dallo spiedo appena cotte, guarnendole coi detti crostini.

506. — Beccaccini allo spiedo.

Spennati e puliti i beccaccini, configgete il loro becco nella congiuntura delle cosce, onde la testa non ciondoli durante la cottura, poscia infilzateli allo spiedo con fette di lardo fra l'uno e l'altro; ungeteli con olio, salateli, e fateli arrostire a fuoco moderato, lasciando cadere tutto ciò che ne colerà sopra crostini di pane che avrete disposti in una ghiotta.

507. — Beccafichi arrosto.

Sventrateli, accomodateli allo spiedo con un crostino di pane ed una foglia di salvia fra l'uno e l'altro, ungeteli con olio, salateli, e fateli arrostire a fuoco moderato.

508. — Beefsteaks.

Il vero *beefsteak* dev'essere tolto dalle costole o dal filetto di manzo. Dopo avere scelto i pezzi che meglio vi convengono, leverete loro ogni parte grassa e nervosa, e li taglierete poscia a fette trasversali dello spessore di due o tre centimetri, ossia un pollice; battete ognuna di queste fette col matterello, onde renderle più frolle, e mettetele poscia in un piatto con olio, lasciandovele almeno per un'ora. Intanto preparate un bel fuoco di brace, chiaro, ardente, senza corpi estranei che producano fumi o mandino cattivo odore; collocatevi la graticola ben nettata, e su di questa ponete i *beefsteaks*. Vigilatene la cottura, ma non toccateli finchè non giunge il momento di rivoltarli, e rivoltati che siano, procurate di non toccarli più sino a che, dopo cotti, li abbiate a servire in tavola. Condite allora con sale e pepe, e ponetevi sopra un pezzetto di burro fresco, contornando il piatto con alcuni spicchi di limone, affinchè chi lo aggradisce possa servirsene.

Bisogna guardarsi dal salare il *beefsteak* durante la cottura o prima: è questo un errore assai comune, di cui dobbiamo far conoscere le conseguenze. Il sale, che sul fuoco diventa un dissolvente, fa sanguinare la carne e le toglie quindi il suo succo, che è la qualità più pregevole d'un buon *beefsteak*.

509. — Braciuole alla carta.

Tritate del prezzemolo ed unitelo alla quantità necessaria di pane grattugiato, indi prendete le braciuole o fette di vitella, battetele col matterello, ungetele con burro, spolverizzatele di sale ed avvolgetele finalmente nel suddetto pane grattugiato. Allora avviluppatele ad una ad una in un foglio di carta bianca unta con olio, e mettetele a cuocere, con fuoco sopra e poco sotto, in una casseruola o tegame con burro e sale, avvertendo di non sovrapporle l'una all'altra.

510. — Cappone allo spiedo.

Sventratelo e pulitelo come è detto dei pollastri (N° 538), mettetegli un poco di sale nell'interno del corpo, spolverizzatelo pure di sale all'esterno dopo averlo accomodato allo spiedo, e fatelo cuocere a lento fuoco, ungendolo spesso con burro liquefatto nella ghiotta che vi avrete sottoposta, spremendovi anche dell'agro di limone e spargendovi nuovo sale. Giudicherete della sua perfetta cottura quando, pungendolo con uno stecco, la sua carne non vi presenterà troppa resistenza.

511. — Cappone arrosto in casseruola.

Pulitelo ed accomodatelo come è detto dei pollastri (N° 538), mettendogli del sale nell'interno del corpo, massime se il cappone è molto grosso, e fatelo cuocere in casseruola con un bel pezzo di burro, salandolo anche esternamente, e lasciandolo rosolare bene da ogni lato. Se dopo rosolato non fosse ancora giunto a perfetta cottura (il che non avverrà se il cappone è giovine), bagnatelo con un poco di brodo, coprite la casseruola, e lasciatelo finire di cuocere lentamente, avvertendo di non farlo troppo abbrustolire.

512. — Cinghiale alla cacciatora.

Prendete un pezzo di cinghiale nella coscia, lardellatelo con presciutto, e procedete in tutto come per la lepre (N° 523).

513. — Cinghiale arrosto.

Se avete un bel pezzo nella lombata, con tutte le costole, ponetelo per 24 ore in una concia preparata con olio, agro di limone, cipolle, sedani, prezzemolo, rosmarino, spicchi d'aglio (il tutto trinciato), garofani, pepe, sale e qualche foglia di lauro. Il giorno appresso ritirate questa carne dalla suddetta concia, fatela sgocciolare, e cuocetela allo spiedo, ungendola a intervalli con burro liquefatto e spolverizzandola di sale.

514. — Coniglio arrosto.

Fatelo alle stesse maniere della lepre (N^ri 522 e 523), avvertendo che in ogni caso il coniglio si arrostisce intiero, meno le zampe e la testa, dopo averlo spellato, sventrato e pulito a dovere.

515. — Cosciotto di castrato.

Disossatelo, lardellatelo e cuocetelo come è detto pel filetto di manzo (N° 520).

516. — Costolette di maiale.

Trinciate un po' d'aglio e mettetelo in un tegame con due cucchiaiate d'olio; indi stendetevi sopra le costolette di maiale, che avrete prima spolverizzate da ambe le parti con sale, spargetevi un poco di finocchio e poco pepe, e fate rosolare al fuoco, voltandole quando abbiano preso il colore da una parte; poscia versatevi sopra un po' d'acqua e lasciatele finire di cuocere. Servitele calde.

517. — Costolette di maiale marinate.

Preparate una concia con olio, succo di limone, pepe, sale, una cipolla trinciata e prezzemolo pure tritato. Mettetevi a marinare per due o tre ore le costolette di maiale: indi ritiratele, fatele sgocciolare, spargetevi sopra un po' di sale, e ponetele alla graticola sopra un fuoco moderato. Voltatele tre o quattro volte, e quando sono cotte e rosolate, servitele calde con salsa piccante (N° 52).

518. — Costolette di montone.

Prendete delle costolette di montone, battetele col matterello, spolverizzatele di sale, e ponetele a cuocere in un tegame con olio e burro mescolati; lasciatele rosolare, poi aggiungete un po' di vino bianco e qualche cucchiaiata di brodo, e fate finir di cuocere. Alcuni vi aggiungono anche un poco di finocchio.

519. — Fagiano allo spiedo.

Ammanitelo e fatelo arrostire allo spiedo come è indicato al N° 395, e servitelo con sotto due larghe fette di pane abbrustolite alla graticola e poi intinte in sugo di carne (N^ri 32 o 33), oppure semplicemente fritte in padella con burro.

520. — Filetto di manzo lardellato.

Prendete un chilogramma di manzo nel filetto, praticatevi simmetricamente dei buchi colla punta d'un coltello, e introducete in ognuno di essi un pezzetto di presciutto grasso e magro, o di pancetta di maiale salata, una presa di sale, poco pepe, una foglia di rosmarino ed un garofano, avvicinate fra loro le labbra di ciascun buco, affinchè la lardellatura non ne esca, e legate strettamente con spago tutto il pezzo di carne. Così preparato, mettetelo a rosolare in casseruola con burro e grascia tritata, una cipolla intiera (che si ritirerà da ultimo) e sale necessario, e quando avrà preso un bel colore dorato, bagnatelo con due cucchiaiate di vino bianco o di Madera, e lasciatelo quindi finire di cuocere lentamente, avvertendo di rivoltarlo di quando in quando onde non abbruci.

Taluni per lardellare la carne procedono nel modo seguente: Tritolano minutamente alcune foglie di rosmarino insieme con due o tre spicchi d'aglio, e uniscono a questo battuto un poco di pepe e spezie; indi tagliano a piccoli dadi il presciutto o pancetta salata, avvolgono ognuno di essi nel detto battuto, e così li introducono nei buchi fatti nella carne.

521. — Filetto di vitella lardellato.

Ammanitelo come abbiamo detto pel filetto di manzo (N° 520).

522. — Lepre allo spiedo.

Spellate e sventrate un giovine leprotto, tagliategli le zampe e la testa, e dopo di averlo ben pulito mettetegli nell'interno del corpo del prezzemolo tritato, 50 grammi di burro, un po' di pepe, sale necessario, qualche fetta di limone, alcuni garofani e una o due foglie di lauro; accomodatelo allo spiedo, fasciatelo con larghe fette di lardo, che legherete con refe, e fatelo girare a un fuoco gagliardo, ungendolo ad intervalli con burro liquefatto. Dopo due ore e mezzo di cottura servitelo con salsa piccante (N° 52) od altra di vostro gusto.

523. — Lepre alla cacciatora.

Tolta la pelle e sventrata la lepre, tagliatela a quarti: prendete quello dei quarti che volete cuocere arrosto (e preferite uno dei posteriori), lardellatelo in più parti con pezzetti di presciutto, indi dategli mezza cottura in una casseruola con un pezzo di burro, mezzo bicchiere di vino bianco, altrettando brodo, cipolla, sedano, prezzemolo, sale e pepe. Ritirate poi la carne dalla casseruola, infilzatela allo spiedo, e fatela finire di cuocere bagnandola di sovente coll'intinto stesso rimasto nella casseruola.

524. — Maiale al forno.

Provvedete un bel pezzo di maiale nella lombata: toglietene il grasso soverchio, lasciando appena quello più prossimo alla carne, e steccatelo con rosmarino, aglio, pepe e sale; indi adagiatelo entro una teglia, nella quale verserete due bicchieri di acqua, spolverizzatelo con nuovo sale, e passate la teglia al forno, ove farete ben cuocere e rosolare il vostro arrosto, che potrete quindi servire caldo o freddo, secondo vi aggrada.

Nell'unto che rimane nella teglia potrete mettere a soffriggere dei broccoli già lessati, i quali poi servirete come piatto di verdura.

525. — Manzo arrosto in casseruola.

Scegliete un bel pezzo di manzo giovine (nel filetto o nella lombata di preferenza), che non sia però di un peso maggiore di tre chilogrammi, perocchè diversamente avreste molta difficoltà a farlo cuocere nell'interno egualmente bene che nei punti più superficiali; salate tutto all'intorno questa carne, praticandovi anche dei buchi ed insinuando in questi del sale qualora il pezzo fosse molto grosso; indi mettetela in una casseruola con burro in proporzione e pochissima acqua, sovrapponetevi il coperchio e passatela al fuoco, non scoperchiando più la casseruola che per rivoltare la carne quando abbisogna, onde essa possa rosolare da tutte le parti, giacchè meglio sarà chiuso il coperchio e più la carne avrà luogo di cuocere anche internamente per la forza del vapore che si sviluppa dal suo umido. Servite quest'arrosto caldo o freddo a piacere, insieme con una buona insalata.

526. — Manzo allo spiedo.

Steccate un bel pezzo di manzo con lardo o presciutto grasso e magro, praticandovi alcuni buchi, nei quali introdurrete pure sale, pepe e garofani; poscia infilzatelo allo spiedo, ungetelo con olio, spolverizzatelo da ogni parte con sale, e ponetelo a girare presso un fuoco ardente, seguitando ad ungerlo di quando in quando con altr'olio, il quale raccoglierete in una ghiotta sottoposta, dove, volendo, potrete mettere a rosolare delle patate già mondate e tagliate in mezzo, che servirete poscia insieme col suddetto arrosto.

527. — Manzo all'arrabbiata.

Prendete un chilogramma di manzo nel filetto, e mettetelo in una pentola di ghisa di proporzionata grandezza, con sale, una cipolla tagliata a fette, mezzo bicchiere d'olio, altrettanto di aceto bianco, un po' di pepe, due chiodi di garofani e

una foglia di lauro. Coprite poscia la pentola col suo coperchio di ferro, e fate cuocere la carne a fuoco lento per cinque ore almeno, avvertendo di non scoprirla se non una o due volte soltanto per conoscere il grado di cottura. Non avendo una pentola di ghisa, potrete adoperare una marmitta di rame munita di coperchio od anche una semplice pentola di terra, ponendo sempre mente a che il recipiente, in un modo o nell'altro, sia però proporzionato alla quantità della carne, dovendo questa riempirlo quasi totalmente. Così cotta, la carne dovrà facilmente spappolarsi, e quasi tagliarsi col cucchiaio.

528. — Manzo alla moda.

Fate cuocere in casseruola un chilogramma di buon manzo con 30 grammi di burro, altrettanto di grascia tritata prima sul tagliere, un poco di cipolla, sedano e prezzemolo pure trinciati, due o tre garofani, poca spezie, sale necessario e due piccoli bicchierini d'anisetto o acquavite d'anici; rivoltate tre o quattro volte la carne, e quando avrà alquanto rosolato da tutte le parti, inaffiatela con vino bianco ed aggiungetevi del sugo di pomidoro. Lasciate così finire di cuocere lentamente, mantenendo coperta la casseruola, indi digrassate l'umido, e servite in tavola.

529. — Merli arrosto.

Spennateli, sventrateli, passateli alla fiamma per abbruciarne la peluria, tagliate loro le zampe, avvolgeteli poscia ognuno in una sottile fetta di lardo, che legherete con filo, e poneteli a cuocere in casseruola con burro e sale. Quando saranno ben cotti e rosolati, togliete loro il filo e serviteli caldi.

530. — Oca arrosto.

Scegliete un'oca giovane con fianchi grassi e pelle fina, sventratela, passatela alla fiamma per arderne la peluria, lavatela, fatela sgocciolare, ed

introducete nel suo corpo un pezzo di burro, sale e scorza di limone. Così preparata, mettetela in una casseruola con burro sufficiente e qualche garofano, spargetevi sopra del sale, e lasciatela cuocere lentamente con fuoco sopra e sotto, rivoltandola anche di quando in quando. Allorchè sarà ben rosolata, bagnatela con qualche cucchiaiata di brodo, e lasciatela finire di cuocere; dopo accomodatela in un piatto adatto, versandovi sopra il suo intinto, che avrete digrassato, e servitela in tavola.

531. — Ortolani arrosto in casseruola.

Spennateli senza sventrarli, tagliate loro i piedi, e fateli rosolare in casseruola con burro e sale. Non richiedono che breve cottura, e servonsi caldi.

532. — Ortolani allo spiedo.

Pulite gli ortolani senza sventrarli, come è detto sopra; avvolgeteli ad uno ad uno in uova sbattute, fate loro sgocciolare l'uovo superfluo, spargeteli poi di pane grattugiato, e poscia infilzateli allo spiedo con attenzione, alternandoli con fette di pane tagliate a mostacciuoli. Così preparati, fate far loro quattro o sei giri al fuoco, acciocchè, rappigliandosi l'uovo, resti bene aderente il pane grattugiato; dopo di che ungeteli con olio o burro a piacere, salateli convenientemente, e lasciateli cuocere per circa venti minuti.

533. — Pernici allo spiedo.

Sventratele, pulitele, accomodatele allo spiedo e fatele cuocere, ungendole di sovente con olio e spargendovi sopra del sale.

Taluni, prima d'infilzarle allo spiedo, le fasciano con larghe fette di presciutto o di lardo.

534. — Pernici in casseruola.

Pulite bene le vostre pernici, tagliando loro anche i piedi, e fatele rosolare in casseruola con burro e sale. Si servono con guarnizione di erbaggi, come spinaci od altro a vostro piacere.

535. — Pettirossi arrosto.

Spennateli, tagliate loro le zampe, e poneteli ad arrostire in casseruola con burro, sale e qualche foglia di salvia. Serviteli così semplicemente, o con crostini di pane fritti nello stesso unto.

536. — Piccioni allo spiedo.

Si pelano, si puliscono come i pollastri (N° 538), s'infilzano allo spiedo e si arrostiscono, ungendoli con olio e spolverizzandoli con sale. Tre quarti d'ora di cottura sono sufficienti.

537. — Piccioni arrosto in casseruola.

Puliteli come sopra, e metteteli a cuocere in una casseruola con burro e sale, rivoltandoli quando occorre, onde arrostiscano da ogni lato.

538. — Pollastri allo spiedo.

Dopo averli pelati, passati alla fiamma, sventrati e lavati, accomodateli ripiegando loro le ali sulla schiena, serrando in una di queste il collo, acciò la testa non abbia a ciondolare, e ricacciando l'estremità delle cosce (avendo tagliate le zampe) entro le parti laterali del ventre, dove avrete appositamente praticati due buchi colla punta d'un coltello. È conveniente di metter loro nell'interno del corpo un po'di sale e pepe, ed anche del butirro se non sono già essi piuttosto grassi. Così preparati, infilzate i vostri pollastri allo spiedo e fateli arrostire al fuoco, ungendoli di sovente con olio o con burro, e spolverizzandoli di sale. Tre quarti d'ora bastano per la cottura dei pollastri giovani.

Usasi anche d'involgerli in fette di lardo, dopo averli preparati a dovere; quindi s'infilzano allo spiedo, s'inviluppano in un foglio di carta e si mettono al fuoco; quando sono quasi cotti, si toglie la carta, affinchè terminando di cuocere acquistino un bel colore dorato.

539. — Pollo arrosto in casseruola.

Preparatelo come sopra e, se è grosso, ponetegli del sale nell'interno del corpo; indi mettetelo in una casseruola con un pezzo di burro, spargetevi sopra del sale, fatelo rosolare da ogni lato voltandolo più volte, e nel caso che il pollo, quando sia ben rosolato, non fosse ancor cotto (il che avverrebbe se fosse troppo vecchio), versategli sopra del brodo e lasciatelo finir di cuocere, facendogli consumar l'umido.

540. — Quaglie allo spiedo.

Prendete delle belle quaglie, spennatele, sventratele, tagliate loro le zampe, passatele alla fiamma per abbruciarne la peluria, e infilzatele allo spiedo, alternandole con fette di lardo, crostini di pane e foglie di salvia; indi ungetele con olio, spolverizzatele di sale e fatele girare al fuoco, ungendole e salandole ancora più volte. Cotte che sieno, sfilate il tutto dallo spiedo, accomodatele in un piatto e servitele calde.

541. — Quaglie arrosto in casseruola.

Sventrate e pulite le quaglie come abbiam detto sopra, accomodatele in casseruola con burro, sale e qualche foglia di salvia o di lauro, e fatele rosolare e cuocere a lento fuoco, rivoltandole quando occorre. Ritirate poscia le quaglie, fate soffriggere nel loro unto alcune fette di pane tagliate a mostacciuoli, rimettete poscia le quaglie nella casseruola, bagnate con un po' di brodo, lasciate sul fuoco il tutto per alcuni minuti, e finalmente accomodate in un piatto e servite caldo.

542. — Starne arrosto.

Sventrate e pulite le starne come ogni altro volatile; infilzatele allo spiedo, indi ungetele con olio, salatele convenientemente, spargetevi sopra cipolla trinciata minutamente e foglie di lauro, e

ravvolgetele in grossa carta unta con olio onde contenere il tutto. Così preparate le starne, ponetele a girare presso un fuoco moderato, e mettetevi sotto una ghiotta per raccogliere l'unto che ne cadrà attraverso la carta, il quale unto seguiterete poi a versare sulle starne finchè siano completamente cotte. Allora svolgetele dalla carta, togliete la cipolla ed il lauro, e servitele in un piatto ben calde.

543. — Tacchino allo spiedo.

Dopo sventrato e pulito il tacchino come abbiam detto pei pollastri, mettetegli nell'interno del corpo due piccole cipolle, alcuni garofani e sale; indi accomodatelo allo spiedo, punzecchiatelo con una forchetta nelle parti più grasse; copritelo con sottili fette di presciutto, oppure di lardo, e fette di limone alternate, assicurando il tutto con refe, e finalmente avvolgetelo con una grossa carta bianca, che avrete prima unta con olio, e fatelo girare presso un fuoco ardente, avvertendo di non lasciar abbruciare la carta. Quando giudicherete che il tacchino sia stato sufficientemente all'azione del fuoco da essere cotto anche internamente, toglietegli tutto l'inviluppo, gettando via la carta e mettendo nella ghiotta il lardo ed il limone, e fatelo ancora girare così per mezz'ora, onde lasciargli prendere un bel colore dorato, non tralasciando però di ungerlo sovente coll'unto stesso che raccoglierete dalla ghiotta sottostante.

544. — Tordi allo spiedo.

Puliteli e arrostiteli allo spiedo come abbiamo detto per le quaglie (N° 540).

545. — Tordi arrosto in casseruola.

Fateli in tutto come abbiam detto sopra per le quaglie (N° 541).

546. — Vitella arrosto in casseruola.

Prendete un bel pezzo di vitella nella parte che meglio preferite, spolverizzatelo di sale tutto all'intorno e ponetelo a rosolare in una casseruola con un pezzo di burro, rivoltandolo di mano in mano che prende il colore da una parte. Quando avrà ben rosolato da ogni lato, bagnatelo con qualche cucchiaiata di brodo, diminuite il fuoco, coprite la casseruola e lasciate finir di cuocere lentamente. Servite questo arrosto con insalata, o con guarnizione di patate, od altra di vostro gusto.

547. — Vitella allo spiedo.

Prendete la carne di vitella nella parte che vi aggrada, cioè, o nella coscia, o nella lombata, o nel filetto, ecc., legatela in giro e strettamente con spago, infilzatela allo spiedo, ungetela con burro liquefatto, spolverizzatela di sale, e ponetela a girare presso un buon fuoco, seguitando ad ungerla di sovente con burro e spolverizzandola di quando in quando con nuovo sale. Giudicherete della sua perfetta cottura allorchè potrete penetrarla facilmente con uno stecco. Servitela come la precedente.

548. — Vitella arrosto con sugo.

Fatela come è indicato al N° 32, tralasciando però di aggiungervi in ultimo il brodo e la farina, qualora non abbiate bisogno del sugo abbondante per condirne la minestra od altra pietanza.

ARROSTI DI MAGRO

549. — Pesci arrosto al tegame.

Mettete un poco d'olio in un tegame, adagiatevi sopra quella specie di pesci che avrete prescelta, avendoli prima puliti a dovere; indi versatevi sopra un altro poco d'olio, spargetevi dell'aglio trinciato, sale necessario, poco prezzemolo pure tritato, funghi

secchi rinvenuti in acqua calda, poco pepe e spezie, e fateli cuocere con fuoco sotto e sopra, avvertendo di aggiungere anche un poco d'acqua se i pesci sono molto grossi, onde possano cuocere meglio internamente.

550. — Pesci alla graticola.

Sventrate e lavate quei pesci che volete arrostire, fateli sgocciolare e metteteli poscia a marinare per un quarto d'ora in olio, sale, pepe e succo di limone, indi adagiateli sulla graticola e fateli cuocere a lento fuoco, rivoltandoli più volte con diligenza per non romperli, e bagnandoli di quando in quando col medesimo nutrimento. I muggini, i saraghi, i paraghi, gli sgomberi, la palamita, gli sparlotti, la leccia sono i pesci che si preferiscono per arrostirli sulla graticola.

551. — Storione alla graticola.

Prendete una bella fetta di storione, steccatela con rosmarino, ungetela d'olio, spargetevi sopra del sale e poco pepe, e fatela arrostire sulla graticola, rivoltandola diligentemente e ungendola ancora più volte col mezzo di una penna. Quando sarà ben rosolata da ambe le parti, ponetela in un piatto e servitela con agro di limone.

552. — Tonno alla graticola.

Prendete una bella rotella di tonno fresco, steccatela con rosmarino, ungetela con olio, salatela convenientemente e fatela arrostire sulla graticola, procedendo come abbiamo detto per lo storione.

553. — Tonno arrosto con marinaggio.

Mettete una rotella di tonno fresco in un recipiente di terra con mezzo bicchiere d'olio, prezzemolo, cipolla, aglio e garofani (il tutto minutamente trinciato), sale, pepe e il succo d'un limone. Lasciatela così marinare per due ore almeno, indi ritiratela, fatela sgocciolare, spolverizzatela con

pane grattugiato e ponetela ad arrostire sulla graticola, bagnandola più volte collo stesso marinaggio e rivoltandola onde farla rosolare da ambe le parti.

554. — Anguilla allo spiedo.

Prendete anguille delle più grosse, togliete loro la testa, e il rimanente tagliatelo a rocchi della lunghezza di dieci o dodici centimetri, che infilzerete allo spiedo con alcune foglie di salvia e farete indi arrostire al fuoco, ungendo con olio e cospargendo di sale.

555. — Anguilla arrosto con marinaggio.

Tagliate le anguille a rocchi, come sopra, e mettetele a marinare per mezz'ora in un recipiente con olio, sale, pepe e fette di limone; indi infilzatele allo spiedo alternando ad ogni rocchio una fetta di limone, e fatele cuocere a fuoco lento, bagnandole di frequente collo stesso marinaggio.

Si possono ancora infilzare i rocchi dell'anguilla a tre a tre con due stecchi presso le estremità, e farli poi arrostire sulla graticola, voltandoli e bagnandoli più volte col suddetto marinaggio.

556. — Baccalà arrosto al tegame.

Tagliate a pezzi del baccalà già immollato, mettetelo in un tegame con tutti gli ingredienti indicati per il pesce (N° 549), e fatelo arrostire egualmente con fuoco sotto e sopra.

557. — Baccalà alla graticola.

Prendete del baccalà già immollato, ma del più grosso; tagliatelo a pezzi quadrati di conveniente grandezza, poneteli sulla gratella ad un fuoco moderato, rivoltandoli più volte, ed a mezza cottura cominciate ad ungerli con olio semplicemente, rivoltandoli di quando in quando finchè saranno rosolati da ambe le parti e cotti a perfezione. Servite il baccalà così arrostito, spremendovi sopra del limone e spargendovi poco pepe.

558. — Baccalà arrosto con marinaggio.

Tagliate il baccalà a pezzi, come è detto sopra, ponetelo per due ore in un marinaggio composto come abbiamo indicato pel tonno (N° 553), solo tralasciando il sale, e fatelo arrostire poscia alla graticola, procedendo in tutto nel modo accennato.

559. — Lumache alla graticola.

Disponete sopra una graticola le lumache vive col loro guscio, senza preparazione di sorta; ponete quindi la graticola sopra un fuoco di brace non troppo ardente, e poco appresso mettete una presa di sale nell'apertura del guscio d'ognuna e lasciatevi cadere sopra due gocce d'olio. Quando vedrete rasciugato tutto l'umido formato dalla bava della lumaca e dall'olio, toglietele dalla graticola e servitele calde in un piatto con tanti stecchi quante sono le persone a tavola, onde ciascuno se ne valga per estrarre le lumache dal loro guscio.

INSALATE

560. — Cappon magro.

Prendete tre ettogrammi di biscottini di semola, strofinateli ad uno ad uno con aglio, indi bagnateli in acqua mista ad aceto, spolverizzateli con poco sale, e poneteli fra due piatti a rinvenire. Intanto fate lessare insieme un cavolfiore, tre ettogrammi di fagiolini in erba, un sedano e due carote, il tutto ben mondato; fate pure cuocere a parte, in pentola separata, delle barbabietole, due ettogrammi di patate e due mazzi di scorzonera. Sgocciolate e lasciate raffreddare tutti questi erbaggi, e conditeli separatamente in altrettanti piatti con olio, aceto e sale, avvertendo che le patate e le barbabietole devono essere sbucciate e tagliate a fette, ed il restante tagliato a pezzetti o trinciato.

Lessate poscia un bel pesce (o ragno, o nasello, o ombrina), come è indicato al N° 212, toglietegli la testa e le lische, e conditelo con olio, limone e sale. Lessate pure un'aliusta (N° 213), sgusciatela, tagliatela a pezzi e conditela come il pesce suddetto. Lessate finalmente un mazzo di ramolacci e 6 carciofi tagliati a spicchi. Poscia friggete in padella con olio due o tre dozzine di gamberi di mare; fate assodare 8 uova e, fredde, tagliatele a quarti; preparate 24 olive di Spagna, 6 acciughe salate (pulite, private della lisca e rotte a pezzetti), 50 grammi di mosciame tagliato in sottilissime fette, 25 grammi di capperi, 20 funghi sott'olio (N° 11) e due dozzine d'ostriche tolte dal loro guscio.

Così ammanite separatamente tutte le suddette cose, fate una salsa come è indicata al N° 53, poi prendete un gran piatto profondo od un'insalatiera, e cominciando dai biscottini, che avete messi a rinvenire come abbiam detto, formatene un suolo sul fondo del recipiente, spargetevi indi sopra un poco d'olio, distribuite qua e là le fette del mosciame, e poi condite colla salsa suddetta (N° 53), proseguite a stendere inoltre ed a condire suolo per suolo colla stessa salsa tutti gl'ingredienti descritti (ad eccezione però delle ostriche, dei gamberi e delle olive), che disporrete in bell'ordine e verrete su su accumulandoli, procurando che il pesce e l'aliusta rimangano verso la sommità del *cappon magro*. Quando il tutto sarà a suo posto, bagnatene la superficie colla salsa che sarà rimasta, mettete in giro sull'orlo del piatto le ostriche, indi infilzate ad uno ad uno in piccoli stecchi i gamberi fritti, le olive e 24 fette rotonde di carote tagliuzzate a smerlo all'ingiro, o conficcatele simmetricamente e vagamente per guarnizione, alternandone i colori sui lati e verso la sommità del cappon magro, il quale finalmente potrete servire in tavola.

È da avvertirsi che questa complicatissima vivanda, regina fra tutte le insalate, può rendersi più semplice escludendo qualche ortaggio o guar-

nimento, ciò dipendendo dal gusto delle persone e dalla maggiore o minore economia di chi la compone.

561. — Aliusta con insalata.

Lessate un'aliusta (N° 213), sgusciatela intieramente, tagliatene la polpa a pezzetti, mettetela in un piatto, e conditela con olio, limone, sale e poco pepe; indi condite a parte alcune foglie di lattuga con olio, sale ed aceto; guarnite con queste l'aliusta, ed aggiungete uova sode tagliate a quarti, acciughe salate già pulite e rotte a pezzetti, capperi e cetrioli all'aceto (N° 16), disponendo il tutto in bell'ordine. È questo un piatto freddo, gustosissimo e non di troppa spesa, molto gradito in una mensa.

562. — Giardiniera.

Mondate e lessate con acqua e sale i seguenti ortaggi: fagiolini in erba, scorzonera, zucchini, barbabietole, navoni, ramolacci e sedano, procurando di dare a ciascuno di essi la conveniente sua cottura; indi tagliateli a listerelle e conditeli tutt'insieme con olio, limone, sale e pepe. Mettete poscia in un bicchiere alcuni rossi d'uova, agro di limone, sale e poc'olio, sbattete bene il tutto e fatelo condensare al fuoco in una piccola casseruola senza lasciarlo bollire, avvertendo di agitare continuamente col frullino per tutto il tempo che terrete questa salsa sul fuoco. Prendete finalmente una forma da pasticci, di quelle scanalate tutto all'intorno ed avente un tubo cilindrico in mezzo; adagiate in una scanalatura una lista di ciascuno dei suddetti ortaggi già lessati, e finite di empire la forma con quelli che vi rimangono, alternandoli sempre fra loro. Ciò fatto, rovesciate la forma in un piatto, versate la suddetta salsa nel vano lasciato dal tubo sulla vostra *giardiniera,* e servitela in tavola. Il tutto sarà freddo.

563. — Insalate crude.

Ogni sorta di lattughe, l'indivia, la scariola, il radicchio, la cicoria, i mazzocchi bianchi e verdi, il cavolo cappuccio ed anche alcune erbe selvatiche, come i terracrepoli, la cicerbita, i raperonzoli, ecc., servono a farne insalata. Si mondano bene dalle foglie guaste, dai torsi, dalle piccole lumache o dai bruchi, che talora si ascondono tra le loro foglie, specialmente della lattuga; si lavano nell'acqua fresca, si fanno sgocciolare in apposito canestro, o scuotendole fortemente entro una salvietta, e si servono in un recipiente adatto (insalatiera), che si reca in tavola insieme colle ampolle dell'olio e dell'aceto, affinchè ognuno possa condirsi l'insalata a proprio talento, cioè con più o meno olio, o con più o meno sale, e pepe se aggrada. È da avvertire che i cavoli cappucci, dopo puliti, devonsi trinciare sottilmente col coltello a guisa di tagliatelli.

564. — Condimento delle insalate.

Abbiamo detto sopra che l'insalata si reca in tavola in apposita insalatiera, ma non condita, affinchè ognuno se la condisca a suo modo. Or bene, può accadere che uno dei convitati, o la padrona di casa, abbia dagli altri incarico di condire l'insalata insieme per tutti. Ecco dunque come si procede: Prendete un piatto alquanto fondo, una scodella, per esempio; mettetevi il sale in proporzione della quantità d'insalata, versatevi poscia dell'aceto, e con una forchetta agitate finchè il sale siasi disciolto; finalmente aggiungete l'olio, regolandone la dose come per l'aceto, e sbattete ancora colla forchetta onde fare amalgamare bene il tutto. Allora versate questo condimento sull'insalata, nella sua insalatiera, e rivoltatela con due forchette o con appositi utensili di legno.

Questo modo di condire l'insalata è preferibile all'altro, che consiste nel versarvi sopra addirittura

l'olio, l'aceto e il sale, senza prima amalgamare bene a parte fra loro questi tre ingredienti: per cui ne risulta di sovente che, per quanto si rimescoli l'insalata, il sale non disciolto si trova accumulato su alcune foglie dell'insalata stessa, le quali perciò riescono disgustose a quelli cui toccano.

Trattandosi di cicoria, radicchio, o insalate selvatiche, alcuni usano aggiungervi dell'aglio sottilmente trinciato, ed anche qualche foglia di menta.

565. — Insalata composta.

Prendete alcuni peperoni stati in aceto (N° 15), un cetriuolo, tre piccole melanzane, due pomidori non troppo maturi ed una cipolla; trinciate a pezzetti i peperoni ed i pomidori, tagliate a fette sottilissime il cetriuolo, le melanzane e la cipolla, e messo il tutto nell'insalatiera conditelo con sale, pepe, olio ed aceto, mescolando bene il tutto, e servitela. Quest'insalata è bene condirla almeno mezz'ora prima di recarla in tavola.

566. — Lattuga con uova sode.

Si prepara la lattuga e si condisce come è detto ai N^ri^ 563 e 564; ma si serve invece con alcune uova sode sgusciate a quarti.

Taluni, nel prepararne il condimento, uniscono a questo uno o due tuorli d'uova già cotti, stemperandoveli dentro.

567. — Cetriuoli in insalata.

Mondateli, tagliateli a fette trasversali, poneteli per qualche ora fra due piatti, onde lascino la loro acqua, sgocciolateli e conditeli con olio, sale ed aceto.

568. — Funghi uovoli in insalata.

Prendete dei piccoli uovoli non ancora aperti, togliete loro tutto l'involucro bianco, indi tagliateli a fette sottilissime, e, messili in un piatto, conditeli con olio, limone, pepe e sale.

569. — Pinzimonio.

Si fanno i pinzimonii con i sedani (che voglionsi per quest'uso grossi e bianchi), coi cardi, coi carciofi (di cui si mangia il bianco delle foglie ed il girello) e coi finocchietti. Ai sedani, ai cardi, ai finocchietti si tolgono le costole esterne, si mondano al torso, a cui si dà un taglio in croce, e si spuntano loro le foglie; tutti questi ortaggi poi si lavano bene, si fanno sgocciolare e si servono in tavola. Ogni convitato si prepara da sè nel proprio piatto il condimento, consistente in olio, sale e pepe, e v'intinge l'ortaggio, di cui mangiasi la parte tenera e più bianca. Taluni aggiungono al condimento anche un po' d'aceto; ma questa regola è contraria al vero pinzimonio.

570. — Capponata.

I Genovesi chiamano *capponadda* una specie di insalata preparata nel seguente modo: Fate immollare nell'acqua fredda del biscotto o galletta, indi spremetelo bene entro una salvietta, accomodatelo in un piatto, conditelo con olio, sale, capperi, polpa d'olive e acciughe prive della lisca e rotte a pezzetti; mescolate il tutto, finalmente distendetevi sopra alcune fette di mosciame, e servite in tavola.

571. — Carne in insalata.

Se avete residui di carne cotta, sia arrosto, sia lessa, tagliatela a fette e conditela con olio, aceto, sale, pepe, aglio e prezzemolo minutamente trinciati, aggiungendovi, se vi aggrada, qualche ortaggio di vostro gusto. Così conciata la carne avanzata da un pranzo si mangia in famiglia molto più volentieri.

UOVA E FRITTATE

572. — Uova affogate.

Mettete dell' acqua al fuoco in una pentola, e quando bolle fortemente, scocciate le uova con attenzione, onde non romperne il tuorlo, e ad una ad una gettatele dentro con prestezza e in un sol colpo, affinchè non si spandano; lasciatele poscia bollire sino a che la chiara sia ben rappresa, cioè per quattro o cinque minuti, poi ritiratele con una mestola bucherata; ponetele in un piatto, e, così calde, conditele con burro, formaggio parmigiano grattugiato, poco sale e cannella in polvere, avvertendo di tenere il piatto sopra la pentola stessa, affinchè il vapore le mantenga ben calde sino al momento di servirle in tavola.

Si condiscono anche con salsa bianca (N° 49), o con altra a piacere.

573. — Uova al piatto.

Prendete un piatto che resista al fuoco, mettetevi un pezzo di burro, e fatevelo soffriggere sopra un fuoco moderato, indi gettatevi le uova scocciate senza romperne il tuorlo, spolverizzatele con sale e poco pepe, e quando la chiara sarà quasi tutta rappresa, ritirate il piatto e servite. Non si cuociano mai più di due uova in un piatto comune da tavola.

Invece del piatto si può far uso di una piccola teglia o tegame.

574. — Uova al sugo di pomidoro.

Fate cuocere in una pentola con poc' acqua e sale alcuni pomidori, una cipolla trinciata e prezzemolo; indi ritirate il tutto, passatelo allo staccio, e ponete il sugo ottenutone in un tegame con olio e poco pepe, lasciate soffriggere ancora un poco questa salsa, e finalmente scocciate le uova, fatevele cadere sopra, e lasciatele così cuocere finchè la chiara siasi tutta rappresa.

575. — Uova sbattute alla salsa.

Scottate in acqua bollente alcuni pomidori per poter loro togliere meglio la buccia, privateli dei semi, e tritateli sul tagliere; metteteli poscia in un tegame con olio, aglio trinciato, sale, poco pepe e un mazzetto composto di sedano, prezzemolo e carota legati insieme. Lasciate soffriggere il tutto per un quarto d'ora, ritirate il mazzetto dal tegame, e gettatevi le uova già bene frullate con un poco di sale, mescolate bene con un mestolo, e quando vedrete che le uova si saranno rapprese, servite in tavola.

576. — Uova alla salsa di gamberi.

Tritate un po' di cipolla e prezzemolo, che farete soffriggere in casseruola con olio e burro mescolati; unitevi 150 grammi di gamberi e sale necessario, e fateli cuocere per dieci minuti; intanto abbrustolite 15 grammi di pinocchi, pestateli in un mortaio, ed aggiungeteli ai gamberi, che farete cuocere per altri cinque minuti; aggiungete finalmente cinque o sei cucchiaiate d'acqua calda, e lasciate cuocere ancora per mezz'ora. Allora pestate il tutto nel mortaio, passatelo allo staccio, e versate questa salsa sopra sei uova affrittellate (N° 577), che avrete accomodate in un piatto.

577. — Uova affrittellate.

Mettete un pezzo di burro in padella, fatelo soffriggere, e quando avrà preso un bel colore dorato, scocciate le uova e versatele in padella senza romperne il tuorlo, spolverizzatele con sale, fatele rappigliare un poco, indi rivoltatele diligentemente colla mestola bucherata e lasciatele ben rosolare senza farle troppo cuocere; allora ritiratele e servitele in un piatto. Per procedere meglio in questa operazione bisogna cuocere soltanto due o tre uova per volta.

578. — Uova sode.

Per assodare le uova si mettono in una pentola dove bolla alquanta acqua, questa perderà tosto il bollore, ma dopo pochi istanti ricomincierà tosto a bollire, da questo momento adunque contate cinque minuti, che sarà il tempo necessario per dare alle uova una giusta durezza. Se poi vi piacessero col loro tuorlo un po' liquido (bazzotto), allora fateli bollire soltanto quattro minuti. In un modo o nell'altro, appena assodate le uova s'immergono in acqua fredda, indi si sgusciano, si tagliano in mezzo o a quarti o per il lungo, e si servono con insalata o condite con qualche salsa.

579. — Uova sode alla salsa.

Assodate le uova nel modo indicato (N° 578), sgusciatele, tagliatele a quarti, e servitele in tavola in un piatto, coperte di salsa maonese al magro (N° 55), oppure di salsa piccante (N° 52).

580. — Uova a bere.

Acciò le uova che si vogliono sorbire riescano al loro giusto punto, si gettano intiere nell'acqua bollente, e si ritira tosto dal fuoco la pentola, lasciandovi le uova per quattro minuti. Indi si estraggono dall'acqua, si rompono un poco sulla sommità e se ne sorbisce il contenuto mentre è caldo. Vi si può introdurre una piccola presa di sale, agitandovelo col manico di un cucchiaino. Si fanno scaldare le uova anche sotto la cenere calda.

581. — Frittata.

Sbattete bene dodici uova insieme con mezzo bicchiere d'acqua, sale necessario, formaggio parmigiano grattugiato e un poco di maggiorana od origano trinciato. Mettete poscia nella padella un poco d'olio, fatelo soffriggere, e versatevi le suddette uova sbattute, che agiterete con un mestolo, rimovendo via via quella parte dell'uovo che andrà

rappigliandosi e distendendola uniformemente; quando tutto l'uovo si sarà rappreso, sovrapponete alla frittata un piatto rovesciato grande abbastanza da ricoprirla tutta, tenetevelo aderente con una mano, mentre coll'altra rivolterete sotto sopra la padella, e, rimasta così la frittata tutta intiera nel piatto, fatela sdrucciolare nuovamente nella padella colla parte già rosolata voltata in su, e lasciatela finire di cuocere, agitando la padella stessa orizzontalmente per il manico, affinchè la frittata non vi si attacchi. Col medesimo piatto rivoltatela ancora più volte se lo giudicate necessario, finchè rosolata bene la frittata da per tutto, la toglierete dalla padella e la servirete calda.

582. — Frittata di famiglia.

Sbattete sei uova, unitevi una mollica di pane inzuppata assai bene nell'acqua, un pugno di formaggio parmigiano grattugiato, poco sale e prezzemolo tritato; sbattete ancora finchè la mollica del pane siasi perfettamente disfatta, e formate la frittata in padella con olio, procedendo alla stessa guisa sopra accennata (N° 581).

583. — Frittata con presciutto.

Prendete una grossa fetta di presciutto, tagliatela a listerelle trasversali, mettete queste in padella con olio, lasciatele un po' soffriggere, e poscia versatevi sopra una dozzina di uova sbattute, a cui avrete unito un mezzo bicchier d'acqua, prezzemolo tritato, poco pane grattugiato e sale necessario; mescolate bene il tutto, e terminate la frittata alla maniera descritta al N° 581.

584. — Frittata di funghi.

Mondate dei funghi freschi, tagliateli a pezzi, metteteli in padella con olio, insieme a due spicchi d'aglio sottilmente trinciati e sale necessario, e fateli soffriggere alquanto. Nel frattempo sbattete otto uova unitamente agli ingredienti indicati per la

frittata di carciofi (N° 586), cioè mollica di pane inzuppata nell'acqua, formaggio grattugiato e origano; versate il tutto sopra il soffritto dei funghi e terminate la frittata allo stesso modo di quella di carciofi.

585. — Frittata di rossetti o di bianchetti.

Fate soffriggere in padella con olio un poco di cipolla trinciata minutamente; indi aggiungetevi i rossetti o bianchetti con cui volete fare la frittata, e dopo due o tre rivoltate versatevi sopra otto uova già sbattute unitamente agli ingredienti accennati al N° 586, e terminate la frittata alla stessa guisa.

586. — Frittata di carciofi.

Mondate dei carciofi, tagliateli a sottilissime fette, e metteteli in padella con olio, unitamente ad alcuni funghi freschi mondati e tagliati a fette (o secchi e rinvenuti in acqua calda), uno spicchio d'aglio trinciato minutamente, due pomidori sbucciati, privati dei semi e tagliuzzati a pezzetti, e sale necessario; rimestate bene il tutto e fate soffriggere finchè i carciofi siano cotti. Intanto sbattete a parte otto uova, unitevi un poco di mollica di pane bene immollata nell'acqua, un pugno di formaggio grattugiato, un po' di origano o maggiorana, e proseguite a sbattere sino a che la mollica di pane siasi bene disfatta nell'uovo. Allora versate tutto questo nella padella sopra il suddetto soffritto, rimescolate insieme il tutto, e quando l'uovo sarà rappreso, rivoltate la frittata col mezzo di un piatto, come è detto al N° 581; terminate di farla rosolare, e servitela in tavola.

587. — Frittate diverse con erbaggi.

Sostituendo ai carciofi alcune cipolle, o zucchini, o cardi, o fagiolini in erba, o melanzane, ecc., potrete fare la frittata nel modo descritto al N° 586, avvertendo che le cipolle o le melanzane dopo

mondate si tagliano a fette, si mettono nell'acqua fresca e si fanno poi sgocciolare, premendole un poco fra le mani; gli zucchini si affettano sottilmente, ma non si mettono nell'acqua; i cardi e i fagiolini in erba si fanno prima lessare e poi si tritano a pezzetti. Per tutto il resto si procede nel modo indicato.

TORTE E FOCACCE

588. — Torta sfogliata con uccelletti.

Mettete al fuoco in una casseruola con burro e sale una dozzina di uccelletti ben pelati e sventrati, un'animella tagliata a pezzetti, sei od otto creste di pollo intiere, alcuni funghi freschi, mezza cipolla e prezzemolo tritati, e fate soffriggere per cinque o sei minuti, indi aggiungete sei fegatini di pollo, un po' di spezie e un pugillo di farina; lasciate rosolare il tutto per alcuni altri minuti, e finalmente aggiungetevi qualche cucchiaiata di sugo (N° 31), e lasciate compiere la cottura.

Intanto preparate la pasta sfogliata nel modo seguente: Prendete un chilogramma di fior di farina, ponetelo in un mucchio sulla madia, formatevi in mezzo col pugno un buco, e versatevi poca acqua in cui abbiate fatto disciogliere tre prese di sale, indi tre cucchiaiate di vino bianco, tre rossi d'uova e tanto burro quanto una noce. Sbattete con un cucchiaio finchè al liquido siasi incorporata buona porzione di farina, poi manipolate la pasta come abbiamo detto al N° 98, facendola riescire soffice ed elastica, e distendetela col matterello, formandone una sfoglia non troppo sottile, mettetevi sopra un chilogramma di burro, ripiegate la sfoglia più volte sopra se stessa, stendetela nuovamente col matterello, ripiegatela ancora tre o quattro volte, e formatene di nuovo una larga sfoglia, colla quale coprirete tutto il fondo d'una

gran teglia, tagliando all'ingiro la pasta che sopravanza. Allora accomodate sopra questa sfoglia i dodici uccelletti, distribuendoveli con simmetria, versatevi tutto il resto del contenuto della casseruola (avendolo prima fatto raffreddare) e stendetelo egualmente con un cucchiaio, poscia colla pasta avanzatavi fate tante liste e mettetele per lungo e per traverso sugli uccelli, a modo d'una grata, fermandone poi le estremità con un orliccio della stessa pasta, che disporrete tutt'ingiro alla torta. Così preparata la torta, fatela cuocere per tre quarti d'ora al forno, oppure in casa con fuoco sotto e sopra.

589. — Torta pasqualina.

Questa torta, esclusivamente genovese, è chiamata così perchè si usa mangiarla più specialmente nella Pasqua di Risurrezione. Ecco la maniera di comporla:

Impastate sulla madia un chilogramma di fior di farina con acqua, sale ed una cucchiaiata di olio, manipolandola assai bene, affinchè ne risulti una pasta alquanto soffice; dividete quindi questa pasta in una trentina di pezzetti uguali, che metterete in serbo da una parte della madia con un po' di farina sotto e separati gli uni dagli altri, affinchè non si attacchino fra loro, avvertendo inoltre di coprirli con una salvietta un poco umida ed un'altra asciutta di sopra, onde non formino crosta.

Prendete poscia tre o quattro mazzi di bietole, tagliate loro le costole, arrotolate strettamente insieme tutte le foglie così mondate, e tagliatele sottilmente a guisa di tagliatelli; indi lavatele in acqua fresca, fatele lessare con un poco di sale, spremetene bene tutta l'acqua, e mettetele a parte in un piatto, allargandole e cospargendole di sale, formaggio parmigiano grattugiato e poca maggiorana tritata.

Prendete inoltre un chilogramma di buona quagliata, fatele abbandonare tutto il siero, legandola

stretta in una salvietta e tenendola per qualche tempo sotto un peso; ponetela indi in un recipiente insieme a tre cucchiaiate di farina, sale in proporzione e due bicchieri di buona e fresca crema di latte (panna); rimescolate e stemperate bene il tutto, e mettetelo egualmente a parte, coprendo con un piatto.

Preparati così tutti gli elementi della torta, cominciate a prendere uno dei pezzetti di pasta serbati nella madia, e col matterello tiratene una sfoglia sottilissima, che renderete poscia della massima sottigliezza rovesciandola sui vostri pugni e dolcemente tirandola in tutti i versi. Mettete questa sfoglia in una teglia, che avrete prima unta con olio col mezzo d'una piuma, e distendetevela bene all'orlo, usando ogni precauzione per non squarciarla; poscia ungete la superficie colla stessa piuma intinta nell'olio, e proseguite a formare nello stesso modo le altre sfoglie sino al numero di dodici o quattordici, sovrapponendole una sull'altra nella medesima teglia, ed avvertendo di ungerle tutte come la prima, ad eccezione dell'ultima; distendete su questa le bietole preparate, coprendone tutta la superficie; spargete su questo strato del buon olio, ma in poca quantità; versatevi poi sopra la quagliata, distendetevela uniformemente col dorso di un cucchiaio, e, preso un ettogramma di burro, dividetelo in dodici parti eguali e distribuitelo simmetricamente sulla quagliata, su cui avrete prima fatto col cucchiaio dodici fossettine. Allora scocciate entro ognuna di queste fossette un uovo ben fresco, e sovr'esso spargete un poco di formaggio grattugiato, un poco di pepe ed una presina di sale. Finalmente proseguite a tirare col matterello le altre sfoglie finchè vi rimangono pezzetti di pasta, e ad una ad una stendetele sulla torta alla stessa maniera delle prime, ungendole egualmente colla piuma intinta nell'olio. Tagliate i lembi della pasta che sopravanzeranno all'orlo della teglia, formate colla pasta stessa l'orliccio alla vostra torta a guisa

d'un cordone, intaccandolo per traverso colla costa d'un coltello, e, unta per ultimo la superficie e l'orlo della torta, fatela cuocere per un'ora al forno, ovvero cuocetela in casa con fuoco sotto e sopra.

È da avvertirsi come l'aria, che può esser rimasta imprigionata fra le sfoglie della pasta, dilatandosi per la forza del calore, farebbe scoppiare in qualche luogo la torta, rendendone così l'apparenza poco gradevole alla vista; ad evitar ciò, è bene punzecchiare in qualche parte la superficie della torta stessa, ponendo però ben attenzione di non pungere i tuorli delle dodici uova che avrete messe internamente.

590. — Torta alla cappuccina.

Fatela alla stessa maniera della precedente, colla differenza che le bietole, la quagliata e le uova, invece di essere divise a strati, dovrannosi mescolare bene insieme, formandone poi un solo strato, il quale distenderete uniformemente sopra le prime dodici o quattordici sfoglie, sovrapponendovi poi le sfoglie rimanenti.

591. — Torta di cipolle.

Si fa come la torta pasqualina (N° 589), solo sostituendo allo strato di bietole il seguente composto: Mondate e trinciate minutamente due chilogrammi di cipolle, lavatele in acqua fresca, fatele lessare un poco, indi sgocciolatele e mettetele a rosolare in una casseruola con 150 grammi di burro, sale necessario e 50 grammi di funghi secchi rinvenuti in acqua calda e tritati; lasciate cuocere per mezz'ora, indi ritirate la casseruola dal fuoco, aggiungetevi del buon formaggio parmigiano grattugiato e un po' di pepe, e mescolate insieme il tutto. Lasciatelo poscia raffreddare, e, preparata la pasta nel modo indicato, tritate le sfoglie e componete la torta in tutto come quella pasqualina. Si possono però tralasciare le uova.

592. — Torta di riso.

Cuocete nell'acqua con sale la quantità di riso che vi abbisogna per la torta; indi fategli scolare tutta l'acqua e metteteleo in una casseruola, dove avrete preparato un soffritto composto di cipolla, prezzemolo e funghi, il tutto tritato, e olio. Lasciate crogiolare per pochi minuti il riso in questo soffritto, rivoltandolo con un mestolo affinchè non si attacchi al fondo della casseruola, ritiratelo poscia dal fuoco, aggiungetevi del buon formaggio parmigiano grattugiato in abbondanza, rimescolatelo, e dopo che sarà raffreddato, distendetelo sulle sfoglie come abbiamo detto per la torta pasqualina, sostituendolo alle bietole, e proseguite ugualmente per tutto il resto (N° 589).

593. — Torta di spinaci.

Mondate otto mazzi di spinaci, lavateli e metteteli a bollire in una pentola senz'acqua, produducendone essi medesimi a sufficienza; quando saranno a mezza cottura, ritirateli, spremeteli bene, trinciateli sul tagliere colla mezzaluna, e poneteli al fuoco in una casseruola, entro cui abbiate già lasciato rosolare con molto burro una cipolla e prezzemolo tritati. Dopo un quarto d'ora di cottura ritirateli dal fuoco, salateli convenientemente, aggiungetevi abbondante formaggio parmigiano grattugiato, rimescolate e lasciate raffreddare. Fate poscia la torta in tutto come quella pasqualina (N° 589), solo sostituendo questi spinaci alle bietole, e fatela cuocere egualmente in forno o in casa con fuoco sotto e sopra.

La torta di spinaci si fa anche come quella alla cappuccina (N° 590), cioè mescolando insieme la verdura, la quagliata e le uova.

594. — Torta di funghi.

Prendete due chilogrammi di funghi uovoli o morecci, secondo il gusto; mondateli, lavateli, tagliateli a fette sottili e metteteli al fuoco in una

casseruola con alcuni spicchi d'aglio interi (che poi leverete) e sale; dopo pochi minuti gettate via l'acqua che avranno fatta, rimetteteli subito al fuoco ed aggiungetevi olio, origano e poco pepe. Lasciateli così cuocere per un altro quarto d'ora; indi ritirateli dal fuoco, fateli raffreddare, e servitevene per la vostra torta, che farete in tutto come quella pasqualina (N° 589), mettendo questi in luogo delle bietole. In questa torta però si possono mettere o no le uova, secondo più aggrada.

595. — Torta di zucca.

Prendete una grossa zucca matura ed ingiallita, del peso di circa 3 chilogrammi, tagliatela a pezzi, mondatela dalla corteccia, gettatene via la midolla ed i semi, fatela lessare con acqua e sale necessario, ed estrattala dalla pentola con una mestola bucherata, ponetela entro un canavaccio e spremetela assai fortemente onde farle rendere quanta più acqua è possibile; finalmente mettetela sul tagliere e tritatela bene colla mezzaluna. Fate intanto soffriggere in una casseruola, con 150 grammi di burro, una cipolla trinciata e alquanti funghi secchi già rinvenuti in acqua calda, e dopo pochi minuti aggiungetevi la zucca suddetta, e poi lascierete dare qualche bollore onde farla meglio prosciugare, avendo attenzione di rimestarla di sovente per non lasciarla attaccare al fondo della casseruola. Dopo ciò ritiratela dal fuoco, fatela raffreddare, unitevi del buon formaggio parmigiano in abbondanza, otto rossi d'uova e tre chiare, un po' di pepe e sale necessario, e mescolate il tutto.

Preparato così questo composto, fate la torta in tutto come quella pasqualina (N° 589), mettendovelo in luogo delle bietole.

596. — Torta di carciofi.

Mondate una dozzina di carciofi, tagliateli a fette non troppo sottili, e metteteli in acqua fresca con un limone pure tagliato a fette. Intanto ponete a

soffriggere in una casseruola, con olio e burro mescolati, mezza cipolla e del prezzemolo trinciati, e quando il tutto abbia un po' rosolato, aggiungetevi i carciofi, che avrete ritirati dall'acqua e fatti sgocciolare, escludendone le fette del limone. Quando i carciofi saranno a mezza cottura, ritirateli dal fuoco, unitevi del buon formaggio parmigiano grattugiato, sale necessario e poco pepe, rimescolate il tutto e lasciatelo raffreddare. Allora fate la torta in tutto come quella pasqualina (N° 589), eccettuato che alle bietole sostituirete i carciofi preparati come abbiamo detto. Anche in questa torta però, come in quella dei funghi sopra descritta, si possono tralasciare le uova.

597. — Focaccia all'olio con salvia.

Ammucchiate in mezzo alla madia 2 chilogrammi di farina, e col pugno della mano fatevi sopra un buco, nel quale metterete 150 grammi di lievito e un bicchiere di acqua tiepida; impastate il lievito con quella farina che avrà sorbito l'acqua messavi, indi copritelo col rimanente della farina, ponetevi sopra una salvietta e lasciate così in riposo per quattro ore. Poscia togliete la salvietta, fate nuovamente un buco nel mezzo della farina che ricopre la pasta, versatevi dentro un bicchiere di vino bianco, mezzo bicchiere d'olio fino, alcune foglie di salvia tritata minutissimamente e il sale necessario, e impastate insieme il tutto, manipolando finchè abbiate ottenuta una pasta uniformemente morbida, come quella con cui si fa il pane. Se la pasta vi riuscisse troppo dura, aggiungete a poco a poco altr'acqua tiepida durante la manipolazione; e viceversa, se troppo molle, aggiungerete altra farina. Terminata la pasta, lasciatela riposare ancora per tre o quattro ore se la stagione è calda, e più se è inverno. Prendete finalmente una gran teglia, versatevi tanto olio da ungerne tutto il fondo, mettetevi sopra la vostra pasta, schiacciandovela e distendendovela in modo da farle occu-

pare tutta l'estensione della teglia, pizzicatene con due dita tutta la superficie, spargetevi sopra un po' di sale e olio, e fate cuocere al forno.

598. — Focaccia all'olio.

Prendete tanta pasta lievitata da far pane, quanta ve ne abbisogna; distendetela uniformemente in una teglia (il fondo della quale avrete prima unto con olio e poi cosparso di sale); pizzicatene la superficie colle dita, spargetevi sopra altro sale ed olio, e fatela cuocere al forno.

599. — Focaccia di farina di castagne.

Impastate con acqua la farina di castagne, aggiungendovi un poco di sale e finocchio, e procurando di ottenere una pasta piuttosto morbida; ungete allora una teglia con un po' d'olio, stendetevi sopra questa pasta allo spessore di circa tre centimetri, e, untane poscia la superficie con una piuma intinta nell'olio, fatela cuocere al forno.

600. — Focaccette di castagne.

Impastate della farina di castagne con semplice acqua, in modo da ottenere una pasta della consistenza di quella con cui si fa il pane; formatene *tante piccole stiacciate, mettetele ciascuna fra due* foglie di castagno, e fatele cuocere brevemente al forno o al fuoco sopra una paletta di ferro, avvertendo in questo caso di rivoltarle due o tre volte.

PASTICCI E BUDINI

601. — Pasticcio di pasta sfogliata.

Incominciate a fare la pasta nel modo preciso indicato al N° 588, adoperando però soltanto tre ettogrammi di farina, una presa di sale, una cucchiaiata di vino bianco, un rosso d'uova e 320 grammi di burro, e quando l'avrete ben manipolata, spianata e ripiegata più volte sopra se stessa, in tutto come è stato descritto, stendetela in ul-

timo col matterello in una grossa sfoglia (dello spessore di circa 2 centimetri e mezzo) di forma ovale; e postala sopra una lamiera di ferro unta col burro, fatela cuocere al forno. Dopo che la pasta sarà cotta e rigonfiata in altezza, praticatevi sopra un'incisione circolare colla punta di un piccolo coltello ben tagliente, alzate diligentemente questa rotella, che vi servirà poi di coperchio, e vuotate con attenzione il pasticcio, il quale riempirete, al momento di servirlo in tavola, con un composto preparato nel modo seguente:

Fate soffriggere in casseruola con burro mezza cipolla e prezzemolo trinciati, unitevi un'animella tagliata a pezzetti, granelli, fegatini e creste di pollo, salate convenientemente e lasciate rosolare per pochi minuti, indi bagnate con qualche cucchiaiata di brodo, aggiungete alcuni schienali, due tartufi sottilmente affettati e un pugillo di farina, rimestando bene il tutto, e concentrato l'intinto, versate tutto il contenuto della casseruola nel pasticcio suddetto, che chiuderete col suo coperchio fatto con pasta, come sopra è indicato, e servite tosto in tavola.

602. — Pasticcio di carne.

Impastate assai bene insieme 3 ettogrammi di farina, un rosso d'uovo, 6 grammi di burro, due cucchiaiate di vino scelto (madera od altro) e sale necessario. Fatta la pasta, formatene una sfoglia non troppo sottile, copritene tutto l'interno d'una forma da budino per dodici persone, comprimendola leggermente contro le pareti, che avrete prima unte con olio, e tagliate con un coltello la pasta che sopravanzerà agli orli della forma stessa.

Tritate minutamente una cipolla, un po' di sedano, prezzemolo e carota; mettete tutto ciò a rosolare in una casseruola con burro e sale; unitevi poi due ettogrammi fra magro e poppa di vitella, un piccione tagliato a pezzi, un'animella pure tagliata a pezzi, 150 grammi di funghi freschi

(se ve ne sono), un tartufo trinciato sottilmente, sei carciofi tagliati a spicchi, 150 grammi di piselli freschi, che avrete prima fatti un poco lessare a parte, una cucchiaiata di farina, e finalmente sei o otto cucchiaiate di brodo o di sugo di carne, e fate cuocere il tutto per un quarto d'ora a gran fuoco, rimestando qualche volta con un mestolo. Poscia ritirate dal fuoco la casseruola, toglietene il magro e la poppa di vitella, metteteli sul tagliere insieme ad una mollica di pane inzuppata in sugo o in brodo, ed alcuni schienali, che avrete prima fatti scottare in acqua bollente, indi spellati; tritate il tutto minutamente, pestatelo poi nel mortaio, e ridottolo quasi come una pasta, aggiungetevi tre rossi d'uova, un pugno di formaggio parmigiano grattugiato, spezie, sale necessario, e rimescolate bene con un mestolo. Ciò fatto, prendete la forma suddetta, e distendetevi sopra un altro strato del battuto che sarà avanzato nel mortaio, e finalmente formatevi sopra un coperchio coi ritagli della pasta, unendone accuratamente i lembi all'ingiro ed avvertendo di lasciare un buco nel mezzo, affinchè cuocendo non iscoppii. Preparato così il pasticcio, sovrapponetevi un coperchio di rame o di lamiera, e fatelo cuocere per un'ora al forno. Si può cuocerlo anche in casa con fuoco sotto e sopra; ma vuolsi avere molta pratica in quest'ufficio, onde il calore sia distribuito egualmente in tutte le parti della forma, altrimenti il pasticcio ne risulterebbe mal cotto in alcuni punti e in ispecie sui fianchi, e troppo abbrustolito ed anche abbruciato sotto. Quando il pasticcio sarà cotto, rovesciate la forma sur un piatto, e servitelo con guarnizione di prezzemolo fritto.

603. — Pasticcio di maccheroni.

Fate rosolare un piccione in casseruola con un soffritto di burro e cipolla trinciata, salando convenientemente, indi versatevi un po' di brodo, nel quale avrete fatto disciogliere un po' di conserva

di pomidoro; aggiungete alcuni funghi secchi rinvenuti prima in acqua calda, e lasciate cuocere per altri dieci minuti. Ritirate allora il piccione, ponete al suo posto nella stessa casseruola un'animella tagliata a pezzi, e quando questa avrà cotto dieci o dodici minuti, ritiratela alla sua volta e ponete nella casseruola, nello stesso intingolo, tre ettogrammi di maccheroni, che avrete prima fatti cuocere nell'acqua a parte e poscia tagliati a pezzi non più lunghi di due o tre dita. Quando i maccheroni avranno prosciugato quasi tutto l'intingolo, ritirate dal fuoco la casseruola, rimettetevi il piccione che avrete intanto tagliato a pezzi, le animelle ed alquanti schienali scottati prima in acqua bollente e poi spellati, e mescolate bene il tutto. Preparato così questo ripieno, versatelo entro una forma da budino, che avrete già intonacata internamente colla pasta, come abbiamo indicato al N° 602, formatevi sopra il coperchio della stessa pasta, e cuocete il pasticcio al modo già descritto.

604. — Pasticcio di magro.

Trinciate una cipolla, mettetela a soffriggere in una casseruola con burro e sale, e unitevi poscia due ettogrammi di riso, che avrete prima fatto cuocere a parte con acqua e sale e indi bene sgocciolato; rimestatelo, facendogli incorporare bene tutto il soffritto, poscia ritiratelo dal fuoco, e quando sarà raffreddato, aggiungetevi due uova sbattute e formaggio parmigiano grattugiato e poco pepe; rivoltate e mescolate bene il tutto, e ponetelo in disparte.

In altra casseruola avrete preparato con burro e sale un soffritto di cipolla, sedano, prezzemolo e carota trinciati minutamente, a cui avrete inoltre aggiunto 75 grammi di funghi freschi tagliati a pezzetti. Rosolato il tutto per alcuni minuti, unitevi della scorzonera già lessata e tagliata a pezzi, tre ettogrammi di piselli freschi pure lessati, sei carciofi mondati e tagliati a quarti, un cucchiaio di

farina e poco sale; lasciate crogiolare il tutto per alcuni minuti, bagnando con un po' d'acqua calda, e finalmente ritirate dal fuoco questa seconda casseruola, aggiungetevi del formaggio parmigiano grattugiato e poco pepe; rimescolate il tutto e lasciate anche questo in disparte.

Finalmente fate cuocere per dieci o dodici minuti un bel pesce (muggine, o ragno, o altro a piacere), con olio, sale, prezzemolo e aglio tritati e un poco di pomidoro; ritirate poscia il pesce, gettate nel suo intinto 50 grammi di pinocchi già abbrustoliti e pestati, e passate l'intinto medesimo per istaccio. Allora tagliate il pesce a pezzetti, privandolo delle lische; riunitelo al suo intinto, e versate l'uno e l'altro negli ortaggi contenuti nella seconda casseruola, rimescolando bene il tutto.

Preparati così gli ingredienti del pasticcio, prendete una forma da budino per dodici persone, intonacatene l'interno colla pasta descritta al N° 602, che avrete parimente già preparata, sovrapponete ad essa uno strato composto di riso contenuto nella prima casseruola, terminate di empire la forma del contenuto della seconda casseruola, e stesovi sopra un leggero strato del suddetto composto di riso (all'uopo serbato) e coperto il tutto con una sfoglia della pasta indicata, passate il pasticcio al forno, fatelo cuocere, e servitelo come quello di carne (N° 602) citato.

605. — Pasticcio dolce di frutta.

Fate dapprima la pasta con 3 ettogrammi di farina, un tuorlo d'uovo, 2 cucchiaiate di vino scelto (madera o marsala o altro), un ettogramma di zucchero in polvere e 2 ettogrammi di burro, manipolando il tutto bene insieme, e formate con questa pasta l'intonaco del pasticcio entro una forma da budino, alla maniera descritta al N° 602.

Preparate il ripieno nel modo seguente: Ponete a cuocere in una casseruola di rame, con poco vino bianco e 150 grammi di zucchero, due o tre

qualità di frutta secondo la stagione, come albicocche, prugne, pesche, visciole, pere, mele, avvertendo di togliere prima il nocciolo a quelle che lo hanno, e di mondare le pere e mele dalla loro buccia e dal torsolo; aggiungete in ultimo alcune prugne secche, che avrete private del loro nocciolo, un po' di cedro candito tagliato a pezzetti, un poco di rhum o di rosolio e cannella in polvere; rimescolate assai bene, ritirate la casseruola dal fuoco, versatene il contenuto nella forma preparata come abbiam detto, e copritela con una sfoglia della stessa pasta serbata all'uopo, su cui farete un buco per l'evaporazione. Sovrapponete alla forma un coperchio di lamiera o di rame, e passatela al forno. Cotto il pasticcio, rovesciatelo in un piatto, e servitelo in tavola caldo o freddo, a piacere.

606. — Pasticcio dolce di latte.

Fate la pasta come per il pasticcio di frutta (N° 605) e intonacatene l'interno d'una forma, che riempirete poscia con un composto preparato nel seguente modo: Stemperate in un litro di latte un ettogramma di farina ed altrettanto di zucchero; fatelo cuocere per mezz'ora, rimestando continuamente con un mestolo; unitevi sei rossi d'uova e due chiare ben sbattute, versando a poco a poco e continuando a rimestare, e lasciate cuocere per un altro quarto d'ora; ritirate allora dal fuoco la casseruola, aggiungetevi un po' di cedro o zucca canditi, alcuni pistacchi e pinocchi; rimescolate nuovamente, versate il tutto in altro recipiente e lasciate raffreddare. Raffreddato che sia, mettetelo a cucchiaiate nella forma, copritelo con una sfoglia della pasta suddetta (serbata a quest'uso), e fatelo cuocere al forno come i precedenti.

607. — Budino biancomangiare.

Stemperate in un litro di latte un ettogramma di polvere di riso e 120 grammi di zucchero polverizzato; passate l'intriso per istaccio, mettetelo

poscia al fuoco in una casseruola di rame, e fatelo cuocere per circa mezz'ora, rimestandolo continuamente; ritirate la casseruola dal fuoco, aggiungetevi quattro rossi d'uova sbattuti, un bicchierino di eccellente vino (madera od altro), un cucchiaio d'acqua di fior d'arancio ed uno di rosolio di cannella, e rimettete la casseruola al fuoco per un'altra mezz'ora, seguitando incessantemente a rimestare con un mestolo. Finalmente ritirate ancora la casseruola dal fuoco, unitevi le quattro chiare d'uova pure sbattute a parte, e continuate a rimestare speditamente per alcuni minuti. Allora versate il composto nella forma già preparata (N° 608), lasciatevelo raffreddare, rovesciate quindi il budino su di un piatto, e servitelo spolverizzato di zucchero.

Potrete anche formare a questo budino una fascia di biscotti della regina, i quali, bagnati prima in rosolio di cannella, accomoderete in giro nella forma prima di versarvi il suddetto composto.

608. — Budino di latte alle mandorle.

Mettete al fuoco in una casseruola un litro di latte con 120 grammi di zucchero, prendete intanto trenta mandorle dolci e quindici amare, tenetele per qualche minuto in acqua calda a fine di poterle mondare dalla loro pellicola, e sbucciate che sieno, pestatele nel mortaio finchè le avrete ridotte come una pasta, prendete inoltre un pane fresco di una libbra e toglietene tutta la mollica, che getterete nel latte appena avrà alzato il bollore; unitevi anche la pasta di mandorle suddetta, e dopo due altri bollori ritirate dal fuoco la casseruola. Quando il tutto si sarà raffreddato, passatelo per istaccio premendolo col mestolo, e raccoltolo nuovamente in un recipiente, aggiungetevi otto rossi d'uova e sei chiare, del cedro candito tagliato a pezzi, e rimestate bene con un mestolo finchè le uova siansi assimilate perfettamente col rimanente. Allora preparate una forma, ungendone l'interno con burro e spolverizzandola poi con finissimo

pane grattugiato; versatevi il suddetto composto, e fate cuocere il vostro budino a bagnomaria con fuoco anche sopra. Quando sarà cotto, rovesciatelo in un piatto, versatevi sopra del zabaione (N° 649), e servitelo in tavola.

609. — Budino di latte al cioccolato.

Ponete al fuoco un litro di latte e fatevi sciogliere dentro un ettogramma di zucchero ed un boglio (*bollo*) di cioccolato alla vaniglia, che avrete prima grattugiato; sbucciate intanto dieci mandorle amare, pestatele nel mortaio insieme a 30 grammi di biscotti della regina, e unite anche questo al latte, il quale poco appresso ritirerete dal fuoco e lascierete raffreddare. Aggiungetevi allora otto rossi di uova e sei chiare, sbattete e rimestate bene insieme il tutto onde assimilare l'impasto, e versatelo in una forma preparata come per gli altri budini, che passerete poscia al bagnomaria per un'ora con fuoco anche sopra. Cotto che sia il vostro budino, rovesciate la forma sur un piatto, e servitelo.

Invece di preparare la forma nel solito modo, alcuni vi fanno abbrustolire dentro e dilatare per ogni verso dello zucchero, in guisa da formarvi internamente una specie di crosta.

610. — Budino col semolino al rhum.

Ponete al fuoco in una casseruola un litro di buon latte assai fresco con 120 grammi di zucchero in polvere, e quando leva il bollore, gettatevi 150 grammi di semolino, facendovelo cadere a poco a poco, intanto che con un mestolo agiterete in giro il liquido. Lasciate cuocere per circa dieci minuti senza cessare di rimestare bene col mestolo; poscia ritirate dal fuoco la casseruola e, raffreddato alquanto il contenuto, aggiungetevi sei rossi d'uova sbattuti, due chiare ben montate a parte, del cedro o zucca canditi, raschiatura di scorza di limone, 35 grammi d'uva passola, 70 grammi di pistacchi, un pizzico di cannella in polvere e un bicchierino di rosolio;

rimescolate bene il tutto finchè le uova siansi assimilate intieramente col semolino, versate poscia questo composto in una forma, che avrete prima unta di burro e spolverizzata di pane grattugiato internamente, e fate cuocere il budino al forno o in casa con fuoco sotto e sopra. Quando è cotto, rovesciatelo in un piatto, bagnatelo con rhum e servitelo in tavola. Alcuni al momento di servirlo dànno fuoco al rhum, e servono il budino mentre è in fiamma.

611. — Budino dolce di patate.

Fate una pasta di patate come abbiamo detto per le frittelle dolci di patate (N° 362), regolandone però la quantità alla grandezza della forma in cui volete fare il budino. Preparate poscia la forma, ungendola internamente con burro e spolverizzandola con finissimo pane grattugiato, riempitela fino a tre quarti della sua capacità colla pasta suddetta, perchè questa pasta cuocendo rigonfia molto; mettetevi sopra un pezzetto di burro, e fate cuocere il budino così ammanito in forno, oppure cuocetelo in casa con fuoco sotto e sopra, ponendo cura a che il calore sia distribuito egualmente da tutti i lati. Cotto che sia, rovesciatelo in un piatto, e servitelo caldo.

612. — Budino di spinaci.

Fate lessare quella quantità di spinaci che v'abbisogna, ponendoli in una pentola con sale senza acqua; indi ritirateli dal fuoco, spremeteli fortemente e passateli per istaccio premendoli con un mestolo. Raccoltone il prodotto, che sarà come una densa poltiglia verde, unitevi quattro uova bene sbattute, della mollica di pane inzuppata in fior di latte, un po' di burro, sale e spezie, e rimescolate il tutto. Prendete una forma di rame o di latta, ungetela internamente con burro liquefatto, indi spolverizzatela con minutissimo pane grattugiato, e riempitela allora col suddetto composto di spi-

naci. Preparato così il vostro budino, mettetelo a cuocere per mezz'ora a bagnomaria, rovesciatelo poscia in un piatto, e servitelo caldo.

613. — Plum-pudding.

Prendete: 250 grammi d'uva di Malaga o di Smirne, 250 grammi d'uva di Corinto, 250 grammi di grasso di rognone di bue, 125 grammi di farina, 125 grammi di mollica di pane sbriciolata, 60 grammi di zucchero in polvere, 100 grammi (in tutto) di cedrato, scorza di melarancia e angelica confettati; un bicchiere di latte, un mezzo bicchiere di rhum od acquavite, 3 uova, un limone, un mezzo cucchiaio (in tutto) di noce moscada, zenzero e cannella in polvere mescolati insieme, un mezzo cucchiaio di sale in polvere.

Togliete tutte le pelli ed i filamenti del grasso, tagliuzzatelo finchè sia ridotto in polvere fina, mescolatelo colla mollica di pane e la farina, e stemperate col bicchiere di latte; sbattete bene le tre uova (tuorli e bianchi) colla noce moscada, lo zenzero e la cannella in polvere, e mescolatele bene colla suddetta pasta; aggiungetevi il cedrato, la scorza di melarancia e l'angelica tagliati in piccoli filetti, l'uva di Corinto ben nettata e lavata, l'uva di Malaga o di Smirne (se adoperate l'uva di Malaga, bisogna toglierne i vinacciuoli), e finalmente il bicchiere di rhum, al quale avrete mescolato il succo del limone, il sale e lo zucchero; rimestate bene il tutto con una spatola di legno sinchè questa stia ritta nella pasta, e lasciate riposare per cinque o sei ore, o meglio fate la pasta alla sera per l'indomani. Burrate od inoliate una forma: non prendetela troppo grande, ma tale che, messaci la pasta, ne sia colma; copritela con un canavaccio spesso, immollato nell'acqua bollente, il quale legherete con una cordicella; mettete a cuocere nell'acqua bollente, colla parte superiore della forma volta in basso, e che questa bagni completamente. Fate cuocere almeno per

cinque o sei ore: bisogna che l'acqua non cessi un istante di bollire; quando essa viene a diminuire, devesi aggiungerne dell'altra calda, così che la prima non cessi di bollire. Levando il *plum-pudding* dalla pentola, tuffatelo completamente nell'acqua fredda per dieci minuti, per rassodarlo un poco e quindi poterlo togliere dalla forma senza guastarlo; tolto dalla forma, servite spolverizzato di zucchero ed inaffiato di rhum, al quale si dà fuoco.

PREPARAZIONI DI FRUTTA

MARMELLATE E SCIROPPI

614. — Confettura di pesche.

Procuratevi quella quantità di pesche che vi abbisogna, scegliendole mature, sugose e sane (le spiccatoie sono da preferirsi), mondatele dalla loro buccia, tagliatele a fette, gettandone via il nocciolo, e ponetele in un vaso di terraglia o di vetro con tanto zucchero polverizzato quanto un terzo del loro peso netto, vale a dire, se le pesche così mondate e senza il loro nocciolo peseranno tre chilogrammi, adoprerete un solo chilogramma di zucchero. Lasciatele per un'intera notte coperte collo zucchero, indi, alla mattina, agitatele un poco con un mestolo di legno, e mettetele poscia al fuoco in una casseruola di rame, facendole cuocere e rimestandole finchè siano ridotte quasi come una pasta. Allora ritirate la casseruola dal fuoco, lasciate raffreddare la confettura, e ponetela finalmente in alberelli o barattoli, coprendone la superficie con una grossa carta bianca, tagliata in tondo alla giusta grandezza del diametro dei recipienti stessi, e inzuppata prima in spirito di vino. Così disposti gli alberelli o barattoli, chiudeteli ermeticamente

con tappo smerigliato se ne sono provvisti, o con pergamena legata strettamente con spago, onde non penetri l'aria, e serbate all'uso per l'inverno.

Questa confettura e le altre che descriviamo qui appresso, si possono ridurre come gelatine, passandole per istaccio prima di metterle negli alberelli.

615. — Confettura di albicocche.

Scegliete albicocche mature e sane, e fatene la confettura, procedendo in tutto come per quella di pesche (N° 614). Indi raffreddata che sia, riponetela in alberelli, che chiuderete ermeticamente, e serbatela per l'uso.

616. — Confettura di prugne.

Fate anche questa come quella di pesche (N° 614), adoperando belle prugne, non troppo mature, in luogo di pesche. Le *mirabelle* e le *regine-claudie* sono le prugne preferibili per questa confettura, la quale, dopo che siasi raffreddata, riporrete in alberelli ben chiusi, e serberete pei bisogni della tavola.

617. — Confettura di fragole.

Togliete il gambo o picciuolo a due chilogrammi di fragole, passatele allo staccio, unite al prodotto otto ettogrammi di zucchero polverizzato, e lasciate il tutto in riposo per una notte, entro ad un vaso di terraglia o di vetro. Poscia versatelo in una casseruola e fatelo cuocere al fuoco, rimestando con un mestolo di legno, finchè la confettura siasi alquanto condensata. Finalmente chiudetela in alberelli come le altre già descritte, e serbatela all'uso.

618. — Confettura di lamponi.

Si fa in tutto come quella di fragole (N° 617), sostituendo a queste dei lamponi ben maturi, e si serba in alberelli ben chiusi, nei quali si versa dopo che siasi raffreddata.

619. — Marroni al rhum.

Scegliete dei marroni sanissimi, fendete colla punta di un coltello la loro buccia, fateli arrostire sul fuoco entro un'apposita padella bucherata; indi togliete loro la buccia, schiacciateli ad uno ad uno col palmo della mano, ed accomodateli in un piatto con burro liquefatto e zucchero in polvere. Al momento di servirli in tavola versateci sopra del buon rhum, dategli fuoco, e quando la fiamma si sarà smorzata, si potranno mangiare.

620. — Marrons glacés.

Fate bollire dei marroni nell'acqua sinchè sian cotti, sbucciateli con precauzione per non romperli, metteteli, di mano in mano che sono mondati, nell'acqua fresca per rassodarli un po'; una mezz'ora dopo versate in un altro vaso del sciroppo di zucchero cotto sino alla consistenza del vischio, metteteci i marroni col più grande riguardo per non romperli. All'indomani togliete i marroni dal sciroppo, al quale farete dare alcuni bollori, indi lo riverserete sui marroni, che ghiaccerete a volontà, ciò che si pratica nello stesso modo che per le altre frutta, immergendoli cioè in un sciroppo di zucchero eccessivamente spesso e facendoli seccare alla stufa.

621. — Pesche ripiene cotte al burro.

Prendete 12 pesche spiccatoie, apritele in mezzo e togliete loro il nocciolo, pestate poi le mandorle di sei noccioli unitamente a quattro biscotti della regina inzuppati in vino di Marsala ed alla polpa di un'altra pesca, formando come una pasta; aggiungete a questa della zucca candita tritata minutamente, e riempitene le 24 mezze pesche, che avrete già disposte in una teglia colla parte concava volta in su, e mettendo fra l'una e l'altra un pezzetto di burro. Spolverizzate finalmente tutta la superficie con zucchero, e fate rosolare al forno o in casa con fuoco sotto e sopra. Cotte che siano, servitele calde.

622. — Pesche ripiene cotte al vino.

Fate il ripieno pestando nel mortaio le mandorle dei sei noccioli di pesca, che avrete prima pelate, 150 grammi fra cedro e zucca canditi e la polpa d'una pesca, formando del tutto una specie d'impasto. Prendete allora 12 pesche spiccatoie, che avrete già aperte in mezzo e private del loro nocciolo, riempitele del suddetto impasto e, ricongiunte insieme le due parti di ciascheduna pesca, mettetele in un tegame o teglia con un bicchiere di eccellente vino bianco e zucchero sufficiente, e fatele cuocere con fuoco sotto e sopra. Si servono calde o fredde, a piacere.

623. — Pesche ripiene al zabaione.

Preparate il ripieno colla polpa di due pesche, 75 grammi di zucchero, quattro mandorle di pesche e 75 grammi di amaretti, il tutto pestato assai bene nel mortaio; aggiungetevi due rossi d'uova, mescolate finchè il tutto siasi bene assimilato e riempitene ventiquattro mezze pesche spiccate, senza ricongiungerle, accomodandole in un tegame, con vino bianco e zucchero, e facendole indi cuocere con fuoco sotto e sopra, come le precedenti. Quando siano cotte, mettetele diligentemente in un piatto, versatevi sopra del zabaione (N°649), e servitele calde.

624. — Ciliege all'acquavite.

Prendete delle belle ciliege fresche, in quantità sufficiente da empirne sino ai tre quarti l'alberello di cui vi volete servire; tagliate loro la metà del gambo e mettetele nell'alberello con un sacchettino contenente un pezzo di cannella ed un pizzico di coriandoli; versateci sopra un sciroppo fatto con zucchero e pochissima acqua (4 ettogrammi di zucchero per un chilogramma di ciliege), indi riempite l'alberello d'acquavite e tappatelo. Dopo due mesi le ciliege saranno acconce.

Si possono anche preparare in quest' altra maniera: Prendete, supponiamo, due chilogrammi di

ciliege primaticce o di visciole, togliete il gambo e schiacciate ciliege e noccioli, mettetele in una baccinella con 500 grammi di zucchero, e fate bollire finchè questo succo abbia la consistenza di un sciroppo; allora aggiungetegli due litri di acquavite, cinque o sei chiodi di garofano pesti ed un piccolo pezzo di cannella, e conservate questo preparato in un vaso ben tappato. Quando avrete le ciliege che vorrete mettere all'acquavite, passate il suddetto preparato ad un pannolino spremendo fortemente, indi feltratelo e mettetelo in un alberello colle ciliege, alle quali avrete tagliato la metà del gambo; chiudete bene l'alberello, ed aspettate due mesi prima di mangiare di queste ciliege.

625. — Marmellata di mele.

Prendete dodici mele, mondatele bene e tagliatele a pezzi; mettetele in una casseruola con un pezzo di burro grosso come la metà di un uovo e 125 grammi di zucchero, un po' di cannella o d'acqua di fior d'arancio, se ne amate il profumo; se le mele non sono molto sugose, aggiungetevi un po' d'acqua; fate cuocere a fuoco dolce, colla casseruola coperta e rimestando sovente affinchè la marmellata non s'attacchi al fondo; schiacciate bene, passatela anche al colatoio se la volete ben fina; versate in un piatto, agguagliatene la superficie. Se la volete servir calda, spolverizzatela di zucchero, passateci sopra la paletta infuocata, e servitela contornata di crostini fritti. Se la volete servir fredda, guernitela di conserva di ribes o di altre confetture.

Usasi anche di preparare questa marmellata in forma, ed allora, fatta la marmellata come già s'è detto e che sia ben spessa, si prende una forma od una casseruola, in fondo vi si aggiustano dei crostini fritti tagliati a mo' di triangoli, disposti colla punta verso il centro; si guernisce tutto il giro della casseruola con altri crostini fritti tagliati in quadrati lunghi, si mette la marmellata nel mezzo

(mescolandola anche, per renderla più squisita, con quella di altre frutta), e si pone la casseruola nel forno per quindici o venti minuti; si ritira, si rinversa sopra un piatto, e si serve calda.

626. — Marmellata di pere.

Prendete due chilogrammi di pere sane e sugose, mondatele dalla buccia e dal torsolo, tagliatele a pezzi e mettetele a cuocere in una casseruola con un bicchiere di vino bianco comune, mezzo bicchiere di marsala, 150 grammi di zucchero, la raschiatura di una scorza di limone e un po' di cannella in polvere: rimestate qualche volta, affinchè il composto non abbruci; cotto che sia, passatelo per istaccio ed aggiungete al prodotto un poco di zucca candita tritata minutamente ed un cucchiaio di rosolio di vostro gusto, mescolando bene insieme.

Si fa anche la marmellata di pesche procedendo come per quella di pere, ma avvertendo di cuocere le pesche con minor quantità di vino se esse saranno molto sugose. Prima di cuocerle si toglie loro il nocciolo e si tagliano a pezzi.

Queste marmellate, e le altre che indichiamo qui appresso, servono a riempire o guarnir torte di pasta dolce, pasticcini o altro.

627. — Marmellata di albicocche.

Prendete due chilogrammi di albicocche ben mature, apritele in mezzo, togliete via il nocciolo, e mettetele a cuocere in una casseruola con mezzo bicchiere di vino di Marsala, 150 grammi di zucchero, un poco di scorza di limone grattugiata ed una presa di cannella. Quando si saranno quasi spappolate, passate il contenuto della casseruola allo staccio, aggiungete al prodotto un poco di zucca candita bene sminuzzata ed un cucchiaio di rosolio, e mescolate bene il tutto. Volendo render questa marmellata più densa, vi si aggiungono dei biscotti della regina pestati prima nel mortaio.

628. — Marmellata di prugne.

Si fa come quella di albicocche (N° 627), sostituendo a queste eguale quantità di prugne della specie che più v'aggrada, purchè siano ben mature.

629. — Marmellata di fragole.

Questa sorta di marmellata si fa a freddo, onde conservarle meglio il gusto del frutto, il quale, cuocendo, perderebbe molto della fragranza. Ecco come si procede: Togliete alle fragole il gambo o picciuolo e passatele allo staccio, indi aggiungete al succo così ottenuto una quantità proporzionata di zucchero sopraffino ben polverizzato, mescolate il composto e passatelo nuovamente per istaccio.

630. — Marmellata di marroni.

Scegliete un chilogramma di marroni sanissimi, sbucciateli, fateli cuocere in semplice acqua, e quando sono divenuti morbidi, mondateli dalla loro pellicola (*lùggio*). Allora metteteli in un recipiente con 180 grammi di zucchero ben polverizzato, un poco di rhum ed una presa di vaniglia, rimescolate insieme il tutto, frangendo e schiacciando i marroni onde ridurli come una pasta, e passatela poscia allo staccio.

Questa marmellata non serve per torte, dolci o pasticcini come le precedenti, ma debbesi servirla così semplicemente dopo averla accomodata in un piatto.

631. — Sciroppo di amarasche.

Prendete quattro chilogrammi di ciliege amarasche (*griotte*) e un ettogramma di ciliege nere, togliete loro il gambo, mettetele in un recipiente di terraglia, schiacciatevele dentro premendole colle mani, e lasciatevele così fermentare per ventiquattr'ore; ponetele indi in una salvietta bagnata prima nell'acqua, e spremete fortemente onde estrarne tutto il sugo; pestate poscia nel mortaio alquanti noccioli delle stesse ciliege, gettateli nel

suddetto succo e mettete questo al fuoco in una casseruola di rame, facendogli dare due o tre bollori; indi versatelo in un sacchetto di flanella esso pure bagnato prima nell'acqua, e fatelo feltrare, raccogliendolo in un sottoposto recipiente. Pesate allora il succo ottenuto, mettetelo ancora in una casseruola, ed aggiungetevi tanto zucchero sopraffino polverizzato, quanto il doppio del suo peso, ossia due ettogrammi di zucchero per ogni ettogramma di succo feltrato. Fategli finalmente dare altri cinque o sei bollori al fuoco, ritiratelo, lasciatelo raffreddare e riempitene bottiglie ben nette, che tapperete ermeticamente. Questo sciroppo può conservarsi per due o tre anni.

632. — Sciroppo di limone.

Prendete una dozzina di limoni freschi, tagliate loro in giro la scorza che farete cadere sul fondo d'un recipiente di terraglia; tagliate poi i limoni a pezzetti, gettateli sulle scorze, comprimete il tutto colle mani, e lasciate in riposo per ventiquattr'ore. Ponete poscia il tutto in una salvietta bagnata d'acqua, spremetene fortemente il succo, il quale poi feltrerete per mezzo d'un sacchetto di flanella e farete cuocere in una casseruola insieme con tanto zucchero polverizzato, quanto il doppio in peso del succo ottenuto, procedendo per il rimanente come pel sciroppo di amarasche (N° 631).

633. — Sciroppo di lamponi.

Prendete 4 chilogrammi di lamponi ben maturi, schiacciateli colle mani entro un recipiente di terraglia, lasciateli così per 24 ore; indi spremete tutto il succo stringendoli fortemente entro una salvietta bagnata prima nell'acqua, feltrate il succo ottenuto a traverso un sacchetto di flanella, raccoglietelo in una casseruola, unitevi il doppio del suo peso di zucchero bianco polverizzato, e fate dare al tutto cinque o sei bollori, procedendo pel resto come abbiamo detto al N° 631.

634. — Sciroppo di fragole.

Fatelo in tutto come il sciroppo di lamponi, solo sostituendo a questi eguale quantità di fragole.

635. — Sciroppo di mele.

Mondate un chilogramma di mele, tagliatele a fette e mettetele a cuocere in casseruola con un litro e mezzo d' acqua; quando si saranno quasi spappolate, ritirate dal fuoco la casseruola e versatene tutto il contenuto in un sacchetto di flanella disposto a guisa di filtro; raccogliete in un sottoposto recipiente il liquido che ne colerà, aggiungete a questo un chilogramma di zucchero sopraffino polverizzato, ponetelo a bollire finchè abbia preso la densità del sciroppo, e ritiratelo poscia dal fuoco. Allora mondate un altro chilogramma di mele, tagliandole a fette e gettando via il torso, e ponetele nel suddetto sciroppo, il quale farete nuovamente bollire finchè non faccia il filo. Dopo ciò lasciate raffreddare il tutto, versatelo poscia in alberelli, che coprirete con pergamena.

Le mele poppine, le cortipendole e quelle appiole sono le qualità che si preferiscono per fare questo sciroppo, il quale, diluito con acqua calda, dà una bevanda rinfrescante e giovevole contro la tosse e il mal di gola.

636. — Sciroppo di pesche.

Tagliate a pezzetti un chilogramma di pesche, schiacciatene con un martello i noccioli, e mettete il tutto a bollire in un litro e mezzo d'acqua, finchè il liquido siasi ridotto d'un terzo. Allora feltratelo, aggiungetevi un chilogramma di zucchero polverizzato e ponetelo nuovamente al fuoco. Quando sarà pervenuto alla consistenza del sciroppo, unitevi un chilogramma di pesche moscatelle, già mondate e tagliate a sottilissime fette, fatevele bollire fino a tanto che il liquido non faccia il filo. Quindi ritirate il tutto dal fuoco, versatelo in alberelli, e coprite questi con pergamena.

Questo sciroppo, chiamato dai Genovesi *persicata*, si serba generalmente per l'inverno, e lo si beve diluito con acqua calda come quello di mele, aggiungendovi, anche per renderlo più gradito, un po' di rhum e scorza di limone.

637. — Pesche sciroppate.

Prendete una dozzina di pesche duracine, mondatele all'ingiro, mettetele in una casseruola con due bicchieri di vino bianco comune ed un ettogramma di zucchero in polvere, e fatele cuocere lentamente con fuoco sotto e sopra. Quando sian cotte, versatele in un recipiente adatto col loro sciroppo, aggiungetevi una cucchiaiata di rhum, e dopo che si saranno raffreddate, servitele in tavola.

638. — Pere sciroppate.

Scegliete dodici belle pere martine, mettetele poscia in una casseruola con due bicchieri di vino bianco comune, un ettogramma di zucchero polverizzato, poca cannella, e scorza di limone tagliuzzata, e fatele cuocere lentamente con fuoco sotto e sopra. Indi versatele col loro sciroppo in un recipiente adatto, e raffreddate che siano, servitele in tavola.

639. — Mele sciroppate.

Prendete dodici mele sane, mondatele dalla loro buccia, e mettetele a cuocere in una casseruola con tutti gli ingredienti indicati sopra (N° 638). Si servono fredde anch'esse.

640. — Prugne secche sciroppate.

Prendete mezzo chilogramma di belle prugne secche, mettetele in una casseruola con due bicchieri di vino bianco comune, un ettogramma di zucchero e un po' di cannella, e fatele cuocere a lento fuoco finchè il liquido siasi alquanto condensato a guisa di sciroppo. Versate il tutto in un piatto, e servite caldo o freddo, a piacere.

641. — Zucchero rosato.

Scegliete rose galliche (dai Genovesi dette *moscaiatle*), separatene le foglie dai calici, tagliate ad esse colle forbici tutta la parte gialla, che getterete via insieme coi calici, e ciò che rimane pestatelo nel mortaio, facendovi cader sopra di quando in quando una goccia di succo di limone. Fate sciogliere poscia 12 ettogrammi di zucchero sopraffino in un litro d'acqua, e mettetelo al fuoco in una casseruola, lasciando bollire finchè non faccia il filo, allora aggiungetevi mezzo chilogramma della suddetta pasta di rose, facendola discioglier bene nel liquido, e quando questo farà nuovamente il filo, ritiratelo dal fuoco, lasciatelo raffreddare e indi versatelo in barattoli per serbarlo all'uso.

LATTICINI E DOLCI DIVERSI

642. — Panna montata.

Mettete mezzo litro di panna (fior di latte) in un catino di rame, e sbattetela lungamente e sempre nel medesimo verso con un mazzetto di fuscelli; quando l'avrete fatta montare e ridotta come neve, unitevi due grosse cucchiaiate di zucchero in polvere finissimo ed un poco di cannella o vaniglia, secondo il gusto, e seguitate a sbattere finchè il tutto siasi ben assimilato ed abbia preso una certa consistenza. Allora prendete una forma da budino della capacità occorrente, copritene il fondo e le pareti internamente con biscotti della regina, versatevi entro la panna montata, che coprirete egualmente degli stessi biscotti, e rovesciato indi il tutto sur un piatto, servitelo tosto.

643. — Latte alla crema in chicchere.

Sbattete dieci rossi d'uova unitamente a 150 grammi di zucchero in polvere e ad una presa di cannella o di vaniglia, come meglio vi piace, e

aggiungetevi inoltre un litro di eccellente latte, mescolate bene il tutto, e versatelo in una casseruola, passatelo al fuoco e seguitate a rimestare senza interruzione con un mestolo di legno finchè non vedrete che il liquido cominci a condensarsi, il che scorgerete facilmente, perocchè la crema si attaccherà allora al mestolo, formandovi come un leggero velo giallognolo. In ogni caso avvertite di non lasciargli alzare il bollore, chè, ciò accadendo, le uova rappigliandosi si separerebbero dal latte, e la vostra crema sarebbe sciupata. Appena dunque vedrete la crema cominciare a condensarsi, ritiratela dal fuoco, rimestatela ancora per alcuni minuti, lasciatela poscia raffreddare compiutamente, versatela in chicchere da caffè e servitela in tavola.

644. — Crema al cioccolato.

Fatela come la crema suddetta (N° 643), aggiungendo al miscuglio 75 grammi di cioccolato grattugiato, già stemperato a parte al fuoco con un bicchiere di latte prelevato da quello che avrete destinato per fare la crema. Anche questa si serve fredda, ma non in chicchere, sibbene in una compostiera o piatto profondo.

645. — Crema ai pistacchi.

Prendete 60 grammi di pistacchi, scottateli in acqua calda, sbucciateli, pestatene una buona porzione nel mortaio, e passateli allo staccio. Preparate poscia la crema come è indicato al N° 643, e prima di metterla al fuoco unitevi e fatevi disciogliere la pasta di pistacchi suddetta. Poscia fate condensare il tutto al fuoco nel modo descritto, versate finalmente la crema così fatta in una compostiera, spargetevi sopra gli altri pistacchi che avrete prima tagliuzzati minutamente, e fredda che sia, servitela.

646. — Crema alla fragola.

Passate per istaccio 150 grammi di fragole ben mature, mettete la polpa ottenutane in una casseruola con 150 grammi di zucchero in polvere,

20 grammi di gomma arabica pure in polvere e mezzo litro di panna o fior di latte. Mescolate e stemperate bene insieme il tutto, passatelo al fuoco, continuando a rimestare con un mestolo, e quando avrà bollito circa tre o quattro minuti, la crema sarà fatta. In questa non essendovi uova, gli è perciò che si può lasciarla bollire, ma essa pure si serve fredda.

647. — Crema al rosolio.

Fate la crema come quella descritta al N° 643, ma invece di porla in chicchere, quando siasi raffreddata, versatela in una compostiera, sul fondo della quale abbiate preventivamente disposte alcune fette di pan di Spagna o biscotti della regina inzuppati in un rosolio di vostro gusto (l'alkermes è da preferirsi), indi versate sulla crema stessa due o tre cucchiaiate di rhum, e servite in tavola.

648. — Crema composta.

Fate separatamente le creme di latte (N° 643), di cioccolato (N° 644), di pistacchi (N° 645), di fragole (N° 646), e raffreddate che siano, versatele a disegno o a capriccio in una compostiera, in modo però che i diversi colori, giallo, bruno, verdognolo e rosso, delle creme si mantengano bene distinti fra loro, cioè senza amalgamarsi. A tale effetto procurerete di fare le creme al più possibile dense, aggiungendo ai loro posti un pugillo di farina che farete bene stemperare prima di passarle al fuoco. Per la crema ai pistacchi non serberete porzione di questi per spargerveli sopra tritati come fu detto, ma sibbene, essendo la crema destinata all'uso che ora accenniamo, pesterete tutti i pistacchi e li incorporerete alla crema, che così addiverrà maggiormente colorita in verde.

649. — Zabaione.

Sbattete tanti rossi d'uova quanti ve ne abbisognano, calcolandone tre per ogni due convitati; unitevi del buon vino di Cipro o di Malaga o di

Marsala, secondo più vi piace, regolandone la dose colle uova adoperate, cioè tanto quanto ne potrebbero capire tutti i loro gusci insieme, aggiungete inoltre una grossa cucchiaiata di zucchero in polvere per ogni due uova impiegate, e seguitate a sbattere il tutto finchè sia bene assimilato. Allora passatelo al fuoco, frullandolo continuamente, e quando si sarà condensato, senza però lasciarlo bollire, versatelo in chicchere, e servite caldo.

650. — Spumanti di cioccolato.

Prendete 6 uova, 40 grammi di cioccolato grattugiato, 80 grammi di farina e 250 grammi di zucchero; sbattete i rossi d'uova col cioccolato e lo zucchero, finchè non sia bene assimilato il composto; aggiungete poscia le chiare, che avrete prima sbattute a parte fino a renderle spumanti e come neve; mescolate bene il tutto, e fatevi incorporare da ultimo la farina. Fatta così la pasta, distribuitela in cassettine di carta, e lasciate cuocere al forno a moderato calore.

651. — Risiny.

Fate liquefare al fuoco mezzo chilogramma di burro, senza lasciarlo però soffriggere, indi ritiratelo dal fuoco e tramenatelo ben bene finchè sia divenuto freddo e spumante; allora unitevi ad una ad una dodici uova, continuando a tramenare e sbattere con un mestolo, poscia mezzo chilogramma di zucchero polverizzato, e in ultimo aggiungetevi, a poco per volta e rimestando sempre, mezzo chilogramma di farina di riso e un po' di scorza di limone grattugiata. Quando il tutto si sarà bene assimilato, versatelo in una casseruola o in una forma da budino, che avrete prima unta internamente con burro, e fate cuocere lentamente al forno, o in casa con fuoco sotto e sopra. Quando questo dolce è cotto, si rovescia sur un piatto e si serve spolverizzato di zucchero.

652. — Croccante di mandorle.

Prendete 4 ettogrammi di mandorle dolci, sbucciatele dopo averle scottate in acqua calda, asciugatele con una salvietta e trinciatele a pezzetti con un coltello; mettetele poscia in una casseruola con 3 ettogrammi di zucchero e tanto burro quanto è grossa una nocciuola, e fate cuocere il tutto a fuoco gagliardo, tramenando il composto con un mestolo, finchè abbia preso un colore bruno dorato. Allora ritirate dal fuoco la casseruola, versatene il contenuto dentro una forma da budino (che avrete unta prima leggermente all'intorno con burro), e distendetevelo uniformemente, servendovi all'uopo d'una scorza di limone o d'arancia, colla quale comprimerete il composto contro le pareti della forma stessa intanto che è caldo. Raffreddato che sia, epperciò indurito, togliete il croccante dalla forma e servitelo in un piatto adattato. Nel caso che non si stacchi, fate scaldare un poco la forma. Avvertite sempre che il croccante non sia troppo massiccio, chè sarebbe duro a mangiarsi: ma dategli la spessezza tutt'al più di 10 o 12 millimetri (mezzo dito circa), epperò sappiate regolare la quantità del composto alle dimensioni della forma in cui volete far il croccante.

653. — Croccante di pinocchi.

Fatelo come il suddetto, sostituendo alle mandorle un'eguale quantità di pinocchi; i quali però non si scottano nell'acqua calda, nè si tagliano a pezzetti, ma bensì si mondano dalla loro pellicola fregandoli fra le mani, e si lasciano intieri.

654. — Ciambelle di pasta di mandorle.

Scottate con acqua calda 3 ettogrammi di mandorle dolci a fine di poterle sbucciare, indi mettetele in un mortaio e pestatele in guisa da ridurle come una pasta; allora aggiungetevi 2 ettogrammi di zucchero in polvere, una cucchiaiata d'acqua

di fior d'arancio e 25 grammi di farina, ed amalgamate assai bene insieme il tutto, onde farne una pasta uniforme. Formate con questa le ciambelle (*canestrelletti*), che disposti sur una lamiera farete cuocere al forno finchè avranno preso un bel colore dorato. Alcuni, dopo che sono cotte, le bagnano leggermente alla superficie con un sciroppo, e vi spargono sopra della semenzina confettata a vari colori, che si compra dai pasticcieri e confettieri.

655. — Pinocchiate.

Sbattete sei chiare d'uova ed unitevi un ettogramma di zucchero in polvere, 50 grammi di pinocchi mondati, alcune gocce d'acqua di fiori d'arancio e un po' di farina, mescolando bene il tutto e formandone una pasta alquanto tenera. Ponete questa sopra ostie bianche a giuste proporzioni, che spolverizzerete con zucchero, e fatele cuocere al forno non troppo caldo finchè non abbiano preso un leggiero biondo.

656. — Pan dolce.

Il pan dolce che si vende in Genova da tutti i pasticcieri, differisce assai da quello che stiamo per descrivere. Il primo è bensì più economico, ma non ha la squisitezza del nostro; si usa fare pressochè in tutte le case particolari nelle solennità del Natale, Capo d'anno ed Epifania. Eccone la ricetta:

Prendete due chilogrammi di buona farina di frumento, ponetela sulla madia in un mucchio, formatevi un buco in mezzo e versatevi un bicchier d'acqua, in cui avrete prima fatto sciogliere 150 grammi di lievito; impastate la parte liquida con porzione della farina, fino a che avrete formata una pasta assai dura; coprite questa col rimanente della farina, ponetevi sopra un foglio di carta e addosso a questo una coperta di lana, e lasciate così in riposo la pasta per circa otto ore. Dopo

ciò scopritela, impastatela col rimanente della farina mercè un altro poco d'acqua tiepida che vi aggiungerete, e unitevi in pari tempo 150 grammi di zucchero in polvere, 3 ettogrammi di burro liquefatto, un bicchierino di vino di Marsala e una cucchiaiata d'acqua di fior d'arancio, mescolando e manipolando assai bene il tutto; finalmente aggiungetevi 50 grammi di uva passola bianca di Smirne, 30 grammi di pistacchi mondati, 40 grammi di pinocchi e 10 grammi di anici, e seguitate ad impastare finchè abbiate ottenuta una pasta soffice ed uniforme. Allora formatene un pane, che fascerete all'intorno con una salvietta a guisa di turbante, affinchè la pasta non si schiacci di troppo, e lasciate lievitare per altre dodici ore, avvertendo che se facesse molto freddo sarebbe necessario mettere la pasta in una stanza alquanto calda. Finalmente liberate il pane dalla suddetta salvietta e fatelo cuocere al forno.

657. — Torta di pasta frolla con marmellata.

Fate la pasta come è descritta al N° 602, e dividetela in due porzioni eguali; con una di queste porzioni formate il piano della torta, stendendola ed allargandola col matterello finchè l'abbiate ridotta allo spessore d'un mezzo dito, e ponendola poi sur una lamiera o dentro una teglia unta preventivamente con burro; stendete su questo piano di pasta uno strato di marmellata di vostro gusto (N^ri 625-629), lasciando all'intorno un margine di circa tre centimetri; formate quindi coll'altra porzione di pasta alquante strisce o liste, che porrete per diritto e per traverso a guisa d'inferriata sulla marmellata stessa, e formatene altresì una specie di cordone, col quale farete l'orliccio alla torta, attaccandolo in giro sul margine suddetto e pizzicandovelo indi con due dita. Compiuta così la torta, fatela cuocere in forno, e servitela calda o

fredda, a piacere, spolverizzandola prima con zucchero finissimo.

Nel fare il piano della torta si può tenere a guida la dimensione e la forma del piatto, o vassoio, sul quale la si vuol servire, cioè: quadrata, tonda, ovale, ecc.; e si può, prima di cuocerla, dorarne la superficie dell' orliccio e delle liste con rosso d'uova sbattuto, il che darà più bella apparenza alla torta dopo che sarà cotta.

658. — Torta di pasta sfogliata con marmellata.

Fate dapprima la pasta come è descritta al N° 663, regolando la dose degl'ingredienti secondo la quantità di pasta che vi occorre, e formate poscia la torta in tutto come abbiamo detto per quella di pasta frolla (N° 657).

659. — Torta di pasta frolla con crema.

Fatela in tutto come quella di marmellata (N° 657), eccettuato che invece di questa vi metterete della crema preparata nel seguente modo:

Sbattete tre rossi d'uova, aggiungetevi mezzo litro di buon latte, 60 grammi di zucchero ed un pugillo di farina, stemperando bene il tutto, e ponete al fuoco in una casseruola, seguitando ad agitare sempre pel medesimo verso con un mestolo, finchè il liquido siasi alquanto condensato, senza però fargli alzare il bollore; lasciate poscia raffreddare questa crema, e servitevene per la torta o per pasticcini in luogo di marmellata.

660. — Torta di pasta sfogliata con crema.

Ammanite la torta come quella indicata al N° 658, facendola però con pasta sfogliata (Vedi N° 663), e sostituendo alla marmellata una crema preparata come abbiamo detto sopra (N° 659).

661. — Ravioli dolci.

Prendete la scorza di un'arancia fresca, un ettogramma di zucca candita e 25 grammi di cedro pure candito; tritateli minutamente, indi pestateli nel mortaio, unendovi 125 grammi di midollo d'ossa di manzo; aggiungetevi in ultimo quattro rossi d'uova sbattuti, e mescolate assai bene il tutto. Avrete così il ripieno pei vostri ravioli dolci.

Fate poscia la pasta nel seguente modo:

Prendete tre ettogrammi di fiore di farina ed ammucchiatela sulla madia, fatevi in mezzo un buco, mettete in questo buco un rosso d'uovo, un poco di sale e tant'acqua tiepida quanta ne abbisogna, e formate la pasta secondo l'uso, manipolandola a dovere ed avvertendo di farla riescire di giusta consistenza; indi col matterello formatene una sfoglia, stendete sulla metà di essa due ettogrammi di burro, che coprirete coll'altra metà della sfoglia stessa ripiegandovela sopra; spianata ancora la sfoglia col matterello, ripiegatela egualmente per altre quattro o cinque volte, spianandola ad ogni piegatura col matterello, e per ultimo riducetela in una sfoglia della spessezza d'uno scudo.

Preparata così la pasta ed il ripieno, prendete quest'ultimo a piccole porzioni con un cucchiaio da caffè, e disponetele sulla metà della sfoglia suddetta ad eguali distanze fra loro, ricoprendole poscia coll'altra metà della sfoglia; indi tagliate e separate i ravioli, servendovi di un'apposita forma, o dell'orlo di un bicchierino, in modo che resti all'intorno del ripieno un poco di margine, i cui lembi poscia comprimete tutto in giro colle dita a fine di unire ed attaccare bene la pasta senza schiacciare il ripieno. Così ammaniti i ravioli, fateli friggere in padella con buon olio abbondante, e serviteli caldi spolverizzati di zucchero.

Alcuni, per rendere più soffice il ripieno, non vi mettono i rossi d'uova.

662. — Altra ricetta per fare i ravioli dolci.

Ammaniteli procedendo come abbiamo detto sopra, solo che per fare il ripieno adoprerete la scorza d'un limone fresco, un ettogramma di zucca candita, 50 grammi di cedro candito, 75 grammi di biscotti della regina, 25 grammi di zucchero in polvere, 125 grammi di midollo d'ossa di manzo ed un solo rosso d'uovo. I biscotti, prima di pestarli insieme cogli altri ingredienti, inzuppateli in qualche liquore, e di preferenza nell'anisetto di Bordò.

La pasta poi la farete con 3 ettogrammi di farina, 150 grammi di burro, 25 grammi di zucchero in polvere, la raschiatura della scorza d'un limone, ed acqua tiepida quanta ne abbisogna.

Nel formare poi i ravioli fate del ripieno suddetto tante pallottole grosse quanto una nocciuola, passatele in chiara d'uova, e disponetele poscia sulla sfoglia della pasta, compiendo l'operazione nel modo indicato al numero precedente.

663. — Sfogliatine con zucca candita.

Ammucchiate sopra la madia tre ettogrammi di fior di farina; formatevi in mezzo un buco col vostro pugno, e mettetevi un rosso d'uovo, un pezzetto di burro grosso quanto una nocciuola, un pugillo di sale, una cucchiaiata di vino bianco e tant'acqua da poter formare una pasta non troppo molle nè troppo dura; sbattete con un cucchiaio finchè al liquido siasi incorporata buona parte della farina circostante; indi proseguite a comporre la pasta, manipolandola assai bene con ambe le mani, e mettetela poscia a riposare per mezz'ora fra due piatti, onde non prenda aria e si dissecchi.

Prendete intanto la scorza di due belle arance e 150 grammi di zucca candita, tritate il tutto minutamente, e avrete fatto il ripieno per le sfogliatine.

Riprendete allora la pasta, allargatela e distendetela col matterello fino a ridurla in una sfoglia dello spessore di un centimetro circa; sopra metà

di essa distendete tre ettogrammi di burro, ripiegatevi addosso l'altra metà della sfoglia, passatevi sopra il matterello, in modo però da non fare scappar fuori il burro; ripiegate nuovamente la pasta in terzo, passatevi sopra ancora il matterello, e ripetete la stessa operazione per altre quattro volte. Ridotta in ultimo la sfoglia alla spessezza di un centimetro, prendete il ripieno suddetto, distribuitelo con un cucchiaino in tante piccole porzioni sulla metà della sfoglia, disponendo le une accanto alle altre ad eguali distanze ed in linee orizzontali; ripiegatevi sopra l'altra metà della sfoglia, e con una forma apposita, che farete prima scaldare, tagliate ad una ad una le sfogliatine, e fatele cuocere al forno distese sopra una lamiera. Quaranta minuti circa di moderato calore bastano ad esse per giungere a perfetta cottura. Si servono spolverizzate di zucchero.

664. — Sfogliatine con marmellata.

Fatele in tutto come le suddette, eccettuato il ripieno che, invece che con zucca candita e scorza d'arance, formerete con una marmellata di vostro gusto (N^ri^ 625-629).

665. — Pasticcini (*cobelletti*) con marmellata.

Prendete tante piccole forme di latta da pasticcini, quante ve ne abbisogna; fasciatele internamente con pasta frolla (N° 605), lasciandole vuote in mezzo; riempitele di una marmellata a piacere (N^ri^ 625-629), e coprite questa con una sfoglia della stessa pasta, formando in giro sull'orlo una specie di ricamo a smerlo. Così preparati i vostri pasticcini, fateli cuocere al forno; toglieteli indi dalle loro forme, spolverizzateli sopra con zucchero fino e serviteli.

666. — Pasticcini con crema.

Formateli con pasta frolla come i suddetti, ma invece di riempirli con marmellata li riempirete con una crema preparata nel modo già indicato al N° 659.

Si possono riempire anche con altra crema, che preparerete nel seguente modo:

Stemperate in mezzo litro di buon latte 30 grammi di farina e 50 grammi di zucchero in polvere; mettetelo in una casseruola al fuoco, rimestandolo continuamente; e quando avrà dato quattro o cinque bollori e si sarà condensato come una polentina, ritiratelo dal fuoco, e, seguitando a rimestarlo, aggiungetevi tre rossi d'uova già sbattuti, alcuni pistacchi e pinocchi mondati, un poco di cedro e zucca canditi, tagliuzzati minutamente, e una presa di cannella. Quando il tutto sarà ben mescolato, rimettete la casseruola sul fuoco, continuando ad agitare col mestolo, ed appena avrà rialzato il bollore, ritirate dal fuoco e lasciate raffreddare. Allora con questa crema, che dovrà riescire alquanto densa, riempirete i vostri pasticcini nel modo già indicato.

667. — Pasticcini con frutta sciroppate.

Questi pasticcini, dai Genovesi chiamati *tartallette,* si fanno con pasta frolla nelle forme di latta come i *cobelletti* (N° 665), eccettuato che, invece di marmellata, si riempiono di visciole od altre frutta sciroppate, le quali frutta non si coprono con una sfoglia della stessa pasta, ma sibbene si lasciano scoperte, ponendo attenzione, nel far cuocere i pasticcini, di posarli in piano onde non versare il sciroppo che va unito alle frutta medesime.

Ecco ora come si preparano le dette frutta:

Alle visciole togliete il gambo, e, fatta loro una piccola incisione dalla parte opposta al picciuolo, spingetene fuori il nocciolo con uno stecco, che infilzerete pel buco lasciato dal gambo medesimo; terminata quest' operazione, mettete le visciole a cuocere nel sciroppo di amarasche (N° 631), e dopo cinque o sei bollori distribuitele a cucchiaiate nei vostri pasticcini o tartallette insieme col loro sciroppo. Le pesche, le pere, le mele si fanno sciroppare

come è indicato ai N^ri 637, 638 e 639, ma invece di lasciarle intiere si tagliano a pezzetti di giusta grossezza, gettandone via il nocciolo ed il torso.

668. — Meringhe.

Prendete dei bianchi d'uova secondo la quantità che ne vorrete fare (per dodici belle meringhe sono necessari sei bianchi d'uova), sbatteteli in forma di neve; quando saranno ben elevati, aggiungetevi scorza di cedro raschiata e zucchero in polvere, e ritornate a sbattere il tutto sino a consistenza di neve durissima; allora ne farete, sopra un foglio di carta bianca, dei piccoli mucchi della grossezza della metà di un uovo, lasciando tra di essi lo spazio necessario da potere gonfiare del doppio senza toccarsi l'uno coll'altro; li spolverizzerete di zucchero e li porrete a cuocere nel forno a calore dolcissimo. Appena colorite un pochino le meringhe, ritiratele, passate un cucchiaio sotto ad ognuna di esse, comprimendone la parte non cotta; rimettetele alla bocca del forno a finire di cuocere e seccare; lasciatele raffreddare, ed al momento di servire guernitene l'interno con panna montata o con altra confettura, ed unite le due parti.

GELATI

669. — Istruzioni generali per fare i gelati.

È da avvertirsi primieramente che i gelati si formano con composti liquidi, i quali poi si fanno indurire a guisa di manteca per l'azione del ghiaccio frammisto a sale. Tali composti hanno il più delle volte per base o parte predominante il latte, talora il succo di alcune frutta, qualche volta non sono che l'infusione o decozione di sostanze gradite: lo zucchero però vi è sempre unito in più o meno quantità, secondo indicheremo alle singole ricette dei diversi gelati.

Per ghiacciare abbisogna un secchio di legno avente inferiormente un buco per dove si possa far sfuggire l'acqua che si forma di mano in mano nel fondersi del ghiaccio; una sorbettiera di stagno, ed un mestolo o spatola di legno a lungo manico.

Si forma in fondo del secchio uno strato di ghiaccio profondo circa 10 centimetri, si sparge su di esso del sale grosso comune, o salnitro (se costa meno), e vi si posa sopra la sorbettiera ben chiusa col suo coperchio, nella quale si sarà versato prima il composto preparato. Avvertite che la sorbettiera dovrà essere d'un diametro alquanto minore di quello del secchio, in guisa che fra le pareti di questo e quelle della sorbettiera rimanga uno spazio anulare di sette od otto centimetri, il quale si riempie egualmente fino all'orlo del secchio con ghiaccio e sale alternati, in modo però che quando occorrerà di aprire la sorbettiera, non possa cadervi dentro nulla di ciò che la circonda.

Si lascia così in riposo la sorbettiera per 10 o 12 minuti, indi la si apre senza ritirarla dal secchio, e si distacca col mestolo tutto ciò che comincia a gelarsi sulle pareti: ricondotta al centro la parte gelata, si sbatte collo stesso mestolo tutto il composto, intanto che colla mano sinistra si fa girare sul ghiaccio la sorbettiera, la quale, chiusala nuovamente e impugnato il manico sovrapposto al coperchio, si fa girare ancora e senza interruzione per un quarto d'ora circa. Apresi poscia per la seconda volta la sorbettiera, si respinge come prima al centro la porzione del composto aderente alle pareti, combinandola bene alla parte più liquida collo sbattere fortemente col mestolo tutto il composto; e rinchiusa la sorbettiera, la si fa continuamente girare sul ghiaccio per indi riaprirla e rimestare con forza, ripetendo ed alternando queste manovre finchè il composto siasi abbastanza indurito, formando come una manteca compatta e uniforme. Durante quest'operazione abbiasi cura di far sgocciolare di quando in quando, dal buco

apposito a cui abbiamo accennato sopra, l'acqua che andrà depositandosi sul fondo del secchio, ricolmando questo con altro ghiaccio e sale.

Quando il gelato è pronto, si distribuisce in bicchieri o in piattini adatti, e si serve subito. Dovendolo lasciare qualche tempo nella sorbettiera, conviene ad ogni poco rimestarlo e sbatterlo, onde non si formino diacciuoli, essendo pregio del gelato l'uniformità e morbidezza del suo insieme.

Volendo dare ai gelati la forma d'un frutto o d'altro, come si usa nei caffè, se ne riempiono apposite forme di stagno, le quali poi, chiuse ermeticamente, si pongono nel ghiaccio frammisto a sale, e vi si lasciano per tre quarti d'ora, onde il gelato indurisca assai. Quando si vogliono servire questi gelati, detti comunemente *pezzi gelati* o *pezzi duri*, si ritirano dal ghiaccio le forme, si immergono lestamente e per un istante in acqua calda, indi si asciugano e se ne rovescia il contenuto su piattini adatti; si recano insieme ad un piccolo coltello che serve per tagliare questi gelati troppo duri per essere spezzati facilmente col cucchiaino.

670. — Gelato di limone.

Spremete fortemente 8 o 10 limoni, secondo la loro grossezza e la quantità di succo che possono contenere, servendovi all'uopo di apposito ordigno di legno; diluite il succo ottenuto con un litro di acqua, aggiungetevi 250 grammi di zucchero, facendovelo scioglier bene, e passate il liquido per istaccio, poscia ponetelo nella sorbettiera e fatelo gelare nel modo già descritto al N° 669.

671. — Gelato di arancia.

Fatelo in tutto come il suddetto di limone, adoperando invece 8 belle arance, un limone e soli 2 ettogrammi di zucchero per ogni litro d'acqua, essendo già dolci le arance.

672. — Gelato di albicocche.

Togliete il nocciolo ad un chilogramma di albicocche ben mature e sane; passatele allo staccio, premendole con un mestolo, e, raccoltone il sugo e la polpa, aggiungetevi 5 ettogrammi di zucchero in polvere, il succo di mezzo limone, e diluite e stemperate il tutto con mezzo litro d'acqua, agitando con un mestolo. Passate poscia nuovamente questo composto allo staccio, versatelo nella sorbettiera e fatelo gelare.

673. — Gelato di pesche.

Sostituendo alle albicocche un'eguale quantità di pesche spiccatoie assai mature, farete il gelato come quello sopradescritto, avvertendo di aggiungervi le mandorle di 6 o 8 nocciuole, le quali pelerete, pesterete in un mortaio e passerete allo staccio insieme colle pesche.

674. — Gelato di fragole.

Prendete 8 ettogrammi di fragole, privatele del loro picciuolo, schiacciatele e passatele allo staccio, raccogliendone tutto il succo e la polpa in un sottoposto catino. Unitevi allora mezzo chilogramma di zucchero in polvere, il succo di mezzo limone, quello di mezz'arancia e mezzo bicchiere d'acqua; mescolate il tutto finchè lo zucchero siasi disciolto, passate nuovamente allo staccio, e fate gelare nella sorbettiera come tutti gli altri gelati.

675. — Gelato di lamponi.

Fatelo in tutto come il suddetto di fragole, sostituendo a queste un'eguale quantità di bei lamponi maturi, e adoprando un poco più di zucchero.

676. — Gelato di visciole.

Prendete un chilogramma di visciole, privatele ad una ad una del gambo e del nocciolo, schiacciatele e passatele allo staccio. Raccoltone poscia,

in un sottoposto catino, tutto quanto sarà potuto passare mercè la pressione che avrete esercitata con un mestolo sulle frutta, unitevi il succo d'un limone, mezzo bicchier d'acqua, o più se il composto vi sembrerà troppo denso, scioglietevi infine mezzo chilogramma di zucchero in polvere, passate il tutto nuovamente per istaccio, versatelo nella sorbettiera e fatelo gelare nel modo indicato al N° 669.

677. — Gelato di ananasso.

Schiacciate forte e passate per istaccio un bel ananasso maturo, premendo con un mestolo di legno; unite a ciò che sarà passato il succo di quattro limoni, 225 grammi di zucchero in polvere e un litro di acqua, e rimescolate bene il tutto finchè lo zucchero sia disciolto; indi passate nuovamente per istaccio ben fitto, versate il composto nella sorbettiera, e fatelo gelare come abbiamo detto per gli altri gelati.

678. — Gelato di panna alla vaniglia.

Sbattetevi 16 rossi d'uova, unitevi due litri di panna o fior di latte, mescolando bene con un mestolo: scioglietevi inoltre 3 ettogrammi di zucchero fino, aggiungetevi un po' di vaniglia, e ponete il tutto sul fuoco, seguitando a rimestare fino a che il composto sia prossimo a bollire. Allora ritiratelo dal fuoco, passatelo per istaccio, lasciatelo raffreddare, e versatelo finalmente nella sorbettiera, onde farlo gelare nel modo sopra indicato (N° 669).

679. — Gelato di panna alla cannella.

Fatelo come il suddetto, sostituendo alla vaniglia una bacchetta di cannella rotta a pezzetti.

680. — Gelato di panna al caffè.

Prendete 2 litri di panna, unitevi un ettogramma di eccellente caffè grossamente macinato, e fatelo scaldare sul fuoco. Quando sarà quasi bollente, ritiratelo; aggiungetevi 4 ettogrammi di zucchero

fino, facendovelo scioglier bene; lasciate riposare il caffè, e colate la panna a traverso un pannolino o staccio molto fitto. Raffreddata che sia, versatela nella sorbettiera, e fate il gelato nel modo sopra descritto (N° 669).

681. — Gelato di panna al pistacchio.

Scottate in acqua calda 4 ettogrammi di pistacchi, mondateli dalla loro pellicola, rasciugateli con una salvietta, metteteli infine nel mortaio, e pestateli assai bene, aggiungendovi la raschiatura d'una scorza di limone e formandone come una pasta. Sbattete a parte 16 rossi d'uova, unitevi 2 litri di panna e 4 ettogrammi di zucchero in polvere, mescolando bene il tutto, e stemperate in ultimo in questo liquido la pasta di pistacchi suddetta. Allora ponete al fuoco in una casseruola il composto, seguitate ad agitarlo senza posa con un mestolo, e fatelo condensare, avvertendo che non alzi mai il bollore. Finalmente passatelo per istaccio, lasciatelo raffreddare, e versatelo nella sorbettiera onde fare il gelato.

682. — Gelato di panna alle mandorle.

Fate abbrustolire leggermente 4 ettogrammi di mandorle dolci, pestatele nel mortaio, e procedete per tutto il resto come per il gelato al pistacchio, ma senza però aggiungere la scorza di limone grattugiata.

683. — Gelato di panna al cioccolato.

Grattugiate 3 ettogrammi di buon cioccolato, unitevi un ettogramma di zucchero, e stemperate il tutto in un litro di panna; sbattete da parte i rossi d'uova, versatevi a poco a poco il miscuglio di panna e cioccolato, rimestando col mestolo, e passate il tutto sul fuoco in una casseruola, seguitando a rimestare. Lasciate scaldare il composto senza farlo bollire, indi passatelo per istaccio, e, dopo

che si sarà raffreddato, versatelo nella sorbettiera, e fate il gelato operando nella maniera sopra accennata (N° 669).

684. — Gelato di cioccolato.

Prendete mezzo chilogramma di buon cioccolato, grattugiatelo, stemperatelo in un litro d'acqua insieme con 160 grammi di zucchero fino, e mettete tutto al fuoco, lasciando bollire per tre o quattro minuti, indi passatelo per istaccio assai fitto, ponetelo nuovamente al fuoco, lasciatelo ancora bollire per altri tre o quattro minuti, indi fatelo raffreddare, versatelo nella sorbettiera, e fate gelare come è sopra indicato.

685. — Zabaione gelato.

Frullate 18 rossi d'uova insieme con 3 ettogrammi di zucchero in polvere, unitevi poscia una bottiglia di vino di Madera, e ponete tutto al fuoco in una cioccolattiera, seguitando a frullare finchè lo zabaione siasi condensato, senza però fargli alzare il bollore. Lasciatelo quindi raffreddare, versatelo nella sorbettiera e gelatelo nel modo già indicato.

Potrete anche, dopo averlo fatto gelare, metterlo nelle forme da gelati, e riporre queste nel ghiaccio onde farne i così detti *pezzi duri*, come abbiamo detto al N° 669.

686. — Gelato al rhum.

Mettete in una casseruola 500 grammi di zucchero ed un bicchiere d'acqua, fate bollire e schiumate bene; indi togliete dal fuoco, aggiungetevi un bicchiere d'acqua ed il succo di tre limoni; versate questo composto nella sorbettiera, la quale non riempirete che ai due terzi, e fate rapprendere come è stato insegnato al N° 669; al momento di servire aggiungetevi un mezzo bicchiere ordinario di rhum, rimestate bene, e servite in bicchieri da vino.

PUNCH E LIQUORI

687. — Punch.

Mettete in un vaso un cucchiaino di thè, la scorza d'un limone, il resto del limone tagliato in fette dopo averlo mondato dalla pelle bianca e dai semi, e 375 grammi di zucchero; versateci un litro di acqua bollente, lasciate in infusione venti minuti, aggiungete un litro d'acquavite o di rhum, o metà dell'uno e metà dell'altra; agitate il composto, colatelo e mettetelo in bottiglie. Questo punch può conservarsi parecchi anni. Per farne uso fatelo scaldare senza lasciarlo bollire; appena ben caldo, versatelo in bicchieri, e servite.

688. — Rosolii a freddo.

Mettete in un recipiente di terraglia un chilogramma di zucchero in pani sottopesto con sei ettogrammi d'acqua, e lasciate in infusione per 24 ore, agitando qualche volta. Unitevi quindi tre ettogrammi di buon spirito di vino a 33 gradi, ed aggiungete finalmente alcune gocce di un'essenza a piacere, cioè, o di garofani, o di cannella, o di menta, o di vaniglia, ecc. Feltrate il miscuglio alla carta, servendovi d'un imbuto di vetro, ed avrete il rosolio, che serberete in bottiglie ben chiuse.

Volendo dare al rosolio l'odore di qualche fiore od aroma, di cui non si trovi l'essenza, si mettano i petali stessi del fiore o l'aroma soppesto in infusione per un giorno nello spirito in un vaso ben chiuso; indi si decanta il liquore, vi si spremono un poco le fecce rimaste al fondo, servendosi all'uopo d'un pezzetto di pannolino, e si unisce questo liquore, così impregnato d'aroma, alla infusione d'acqua e zucchero, feltrandolo indi alla carta.

Bisogna evitare, nella preparazione dei liquori, di fare uso di alcun vaso di metallo. Gli alberelli

di terraglia o di vetro, le pentole verniciate ed i vasi di maiolica o di vetro d'ogni specie sono quelli di cui dovrete servirvi. Tale avvertimento valga anche per tutti i liquori qui appresso descritti.

689. — Alkermes.

Cominciate a soppestare i seguenti aromi, ognuno separatamente, cioè 60 grammi di cannella, 10 di garofani e 10 di vaniglia; poneteli tutti in infusione in 4 litri di spirito di vino a 32 gradi, lasciandoveli per tre giorni, e indi feltrate.

D'altro lato fate macerare, egualmente per tre giorni, 20 grammi di cocciniglia in mezzo litro di acqua di rose, aggiungendovi un gramma d'allume cristallizzato; poscia decantate e feltrate questo secondo miscuglio.

Preparate finalmente un sciroppo semplice, facendo sciogliere 3 chilogrammi di zucchero sopraffino in un litro e mezzo d'acqua. Unite a questo sciroppo il primo liquore, ossia lo spirito aromatizzato, indi l'infusione di cocciniglia suddetta, agitando il miscuglio, e per ultimo 250 grammi di fior d'arancio. Lasciate così il tutto per altri tre giorni, durante i quali agiterete ancora per più volte, e decantato e feltrato nuovamente il vostro rosolio, lo serberete in bottiglie ben chiuse.

Questo rosolio non conviene farlo in minor quantità di quella da noi accennata.

690. — Maraschino.

Togliete il gambo ed il nocciolo a 12 chilogrammi di marasche; mettetele indi in acqua fresca, e lasciatevele per tre giorni; pestate poscia i noccioli, e metteteli in un lambicco unitamente alle marasche suddette con sei litri d'acqua, distillate e ne caverete sei litri di liquore, al quale unirete tre chilogrammi di zucchero sopraffino e tre litri di spirito rettificato a 33 gradi. Lasciate così il recipiente per ventiquattr'ore, agitando di quando in quando il liquore, e feltrate poscia alla carta. Per

rendere poi limpido come l'acqua questo liquore, si prende un imbuto di conveniente grandezza, si colloca nel suo cannello del cotone floscio, poi si mette un chilogramma di arena o sabbia di mare ben lavata e secca, che non abbia alcun odore nè sapore, e finalmente vi si versa sopra il liquore, che si lascia così feltrare. Terminata l'operazione, si ripone in bottiglie sigillate, e si lascia invecchiare almeno per un anno per averlo più buono.

691. — Anisetto.

Pestate due ettogrammi d'anici; fateli infondere per quindici giorni in sei litri di buona acquavite, e distillate indi a bagnomaria con fuoco moderato, servendovi di apposito apparato. Componete intanto un sciroppo facendo sciogliere a freddo due chilogrammi di zucchero in quattro litri d'acqua; aggiungetevi il liquore risultante dalla distillazione, mescolate bene il tutto, e feltratelo alla carta.

692. — Vespetro.

Per ottenere questo liquore prendete 50 grammi di semi d'angelica, 25 grammi di coriandoli, sei grammi di anici ed altrettanti di finocchio, due limoni tagliati a fette, e la scorza di quattro arance. Ponete il tutto in infusione in un litro e mezzo di acquavite, e lasciate macerare per quindici o venti giorni, agitando di quando in quando il miscuglio. In capo a questo tempo aggiungete al liquore tre ettogrammi di zucchero in pezzi imbevuti d'acqua, e lasciate in riposo ancora finchè lo zucchero sia disciolto; finalmente passate per istaccio e poi feltrate il liquore.

693. — Perfetto Amore.

Mettete in un vaso di terraglia due bei cedri tagliati a pezzi, insieme colla scorza di altri tre o quattro cedri, ed aggiungete mezzo gramma di cocciniglia pestata. Versatevi sopra quattro litri di acquavite; lasciate in infusione il tutto per tre

giorni, coprendo il vaso ed agitando di quando in quando, poscia unitevi un sciroppo semplice preparato con un chilogramma e mezzo di zucchero sopraffino sciolto a freddo in un litro e mezzo di acqua, mescolate bene il tutto, e lasciatelo quindi in riposo per altri otto o dieci giorni, mantenendo tuttavia coperto il recipiente; finalmente decantate il liquore, feltratelo alla carta, e riponetelo in bottiglie.

694. — Ginepro.

Prendete 65 grammi di grani di ginepro ben maturi, metteteli in infusione in due litri d'acquavite almeno per un mese o sei settimane. Fate sciogliere un mezzo chilogramma di zucchero in pochissima acqua, fategli gettare alcuni bollori ed aggiungetelo alla vostra infusione di ginepro; feltrate e mettete in bottiglie.

695. — Curaçao.

Per un litro d'acquavite: la scorza di quattro arance, 500 grammi di zucchero, un gramma di cannella in legno polverizzata, tre chiodi di garofano, quattro grani di zafferano e parecchi coriandoli. Mettete tutto insieme nell'acquavite, agitate di tanto in tanto il composto, lasciatelo in infusione sei settimane, indi feltratelo.

696. — Liquore di lamponi.

Mettete dei lamponi sino alla metà di un alberello, riempitelo d'acquavite di buona qualità, coprite e lasciate fermentare questo liquore per sei settimane o due mesi; colatelo spremendo bene, aggiungetevi un sciroppo fatto con poca acqua e 250 grammi di zucchero per ogni litro di liquore, feltratelo e mettetelo in bottiglie.

ELENCO ALFABETICO ITALIANO-GENOVESE

DEI

VOCABOLI ATTINENTI ALLA CUCINA

menzionati nel corso dell'Opera

A

Abbrustiare, *strinnâ* (*i pollastri, i oxelli*)
Acciugata, *ancioàda*
Acciughe, *anciôe*
Aceto, *axòu*
Acetosella, *treifêuggio agro*
Acqua, *egua* - Acqua bollita, *egua boggia*
Agliata, *aggiàda*
Aglio, *aggio*
Agnello, *agnèlo, bæ*
Agresto, *agrazio*
Aguglia (pesce), *agûggia*
Alberello, *arbanèlla*
Albicocche, *briccòcali*
Aliusta, *aragosta*
All'arrabbiata, *a-a cavallaia* - Pollo all'arrabbiata, *pollastro ä cavallaia*
Allodola, *lòdoa; culaêto*
Alloro, V. Lauro
Ammuffire, *piggiâ a muffa*
Anaci, *anexi; fênuggio duce*
Anguilla, *anghilla*
Animella, *laccetto*
Anitra, *anetra*
Anseri, *veggette*
Arancia, *çetron* - Spicchio d'arancia, *gaèlo de çetron*
Aringhe, *aènghe*
Arnioni, *rognoin*
Arrosto, *rosto*
Asciugamani, *piccaggetta*

B

Baccello, *teiga*
Ballotte, *balletti*
Barattolo, *brània*
Barbabietola, *giærava*
Bariletto, Barilotto, *rùbba*
Basilico, *baxaico*
Battuto, *pesto*
Batuffoli, *troffie*
Beccacce, *beccasse*
Beccaccini, *beccassin*
Beccafichi, *beccafighe*
Bianchetti (pesci), *gianchetti*
Bianco, *gianco*
Biancomangiare, *biancomangiâ*
Bicchiere, *gotto*
Bietola, *giæa*
Biscotto, *bèschêutto*
Boghe, *bughe*
Boglio, *bollo* (*de ciccolata*)
Boldrò, *bùddego*
Bollire, *boggî*
Bollore, *bòggio*
Bottarga, *bottæga de pescio*
Borraggine, *buraxa*
Brace, *braxa*
Braciuole ripiene, *tomaxelle*
Branchie di pesci, *æginn-e*
Bruciate, *rostie*
Bruciato, Bruciaticcio, *brûxôu* - Odore o sapore di bruciato, *odô o savô de brûxôu*
Budella, *bële; bëlette*
Budino, *bonetto*

C

Caldaia, *cadëa*
Canavaccio, *piccaggetta ordenäia*
Capellini, *fidè sotti*
Cappelletti, *gasse*
Capperi, *làppani*
Carciofi, *articiocche*
Cardi, *gardi*
Castagnaccio, *castagninn-a*
Castagne secche a lesso, *preboggie*
Catinella, *bassin*
Caviglioni, *caviggêe o piccagge*
Cavolfiore, *cöiscioi*
Cavolini, *bertoëli*
Cavolo, *cöu* - Cavoli cappucci, *garbùxi; gagge* - Cavoli navoni, *cöi navoin* - Cavoli neri, *cöi neigri* - Cavoli rapa, *ravacöi* - Cavoli romani, *bròccoli*
Ceci, *seixii*
Cervello, *cervella*
Cetriuoli, *chighèumai*
Chiara d'uovo, albumina, *ceo d'êuvo*
Chicchera, *cicca*
Cialda, *negia*
Ciambelle, *canestrelletti*
Cicale di mare, *cigae de mâ*
Cicerbita, *scixêrboa*
Cicerchia, *leme*
Cicoria, *radiccion*
Ciliege, *sèxe*
Cipolla, *çiòula*
Cipolline, *çioulette, scialotte*
Colatoio, *scua-brodo*
Collottola, *zuvo*
Concia, *addobbo* - Metter in concia, *mette in addobbo*
Coratella, *gianco-e-neigro*
Coscia, *chèuscia*
Cotenne, *cuighe*
Credenziere, *repostê*
Crescione, *cresciun*
Crostino, *œxin*
Crusca, *revezzêu*
Cucchiaio, *cûggiâ*
Cucina, *cuxinn-a*
Cuciniera, *cuxinea*
Cuocere, *chêuxe*
Cuoco, *chêugo*

D

Datteri di mare, *dattai de mâ*
Dentice, *dentexo*
Digrassare, *sgrasciâ*
Diliscare, *levâ e ræsche*
Droghe, V. Spezie

E

Erbette, Erbucce, *savòi*

F

Fagiano, *faxèn*
Fagiolini in erba, *faxèu verdi*
Fagiuoli, *faxeie*
Farina, *faenn-a*
Farinata, *fainâ*
Fave, *bacilli* - Fave fresche, *bazann-e*
Fegato, *figaeto*
Fiele, *arfé*
Finocchio, *fènuggio*
Fior di farina, *sciò de faenn-a*
Focaccia, *fogàssa*
Foglia, *feuggia*
Forchetta, *forçinn-a*
Formentone, *granon*
Fragole, *merelli*
Fricassea, *frìcassà*
Friggere, *frizze*
Frittata, *frittâ*
Frittelle, *friscèu*
Frullare, *sbatte*
Frullino, *monèllu*
Funghi, *funzi* - Funghi morecci, *funzi neigri* - Funghi uovoli, *funzi rusci*
Fuoco, *fêugo*

G

Galetta (pan biscotto), *galetta*
Galetti (sorta di frittura), *cuculli*
Gallina, *galinn-a*
Gallinelle (sorta di pesci), *chêuffani*
Gamberi, *gambäi*
Garofani, *ganêufani*
Garzuolo, *carzeu*
Gattucci (pesce), *gattùssi*
Gelati, *mantecati*
Ghiotta (arnese da cucina), *leccarda*
Ghiozzi, *ghiggiòin*
Girarrosto, *martin*
Girella, *roêta da taggiâ i raviêu*
Giuncata, *zuncâ*
Gnocchi, *troffie*
Grancelle, *gritte*
Granchi, *fäoli*
Granelli (testicoli di animali da macello), *granèli*
Grano turco, V. Formentone
Grappolo, *rappo*
Gratella, Graticola, *grixella*
Grattugia, *grataenn-a*
Gronghi, *bronchi*
Guancia, *barbenga* - Guancia di vitella, *maschetta*
Guscio, *sgùscia*

I

Imbuto, *tortaièu*
Indivia, *rissètto*
Insalatiera, *insalatêa*
Insipido, *scemmo*
Intestino retto, *bêlo cuâ*
Intingolo, Intinto, *bagna*

L

Lamponi, *frambuase*
Lasagne, *lasagne; piccagge*
Latte, *læte* - Latte rappreso, *læte preiso* - Latte di pesce, *læte de pescio*
Lattuga, *leitùga* - Lattuga romana, *leitùga ò françeise* - Lattuga crespa, *riççetto*
Lauro, *ofeuggio*
Lenti, Lenticchie, *lentigge*
Lepre, *lèvre*
Lesso, *boggio*
Lezzo, *reffrescùmme*
Lievito, *crescente*
Limone, *limoin*
Lingua, *lengua*
Lisca, *rasca*
Luccio, *lùsso*
Lumaca, *lùmassa* - Lumaca col panno, *lùmassa paia*
Lupicante (specie di aliusta), *longobardo*

M

Maccheroni, *maccaroìn*
Macinare, *maxinâ*
Macinino, *maxinnin*
Madia, *mëisoa*
Maggiorana, *persa*
Mallo, *rolla da noxe*
Mandorle, *amandue*
Manticetto, *sciùscetto*
Marasche, *amaréne*
Marinare, *mette a scabeccio*
Marroni, *maroìn*
Matterello (spianatoio per la pasta), *cannêllo*
Mazzocchi, *costetti*
Melanzane, *mèizann-e*
Mele, *mêie* - Mele cortipendole, *mêie carpendù* - Mele poppine, *mêie pipinn-e*
Merenda, *menda*
Meringa, *marenga*
Mestola, *sùssoa* - Mestola bucherata, *cassaroèa*
Mestolo, *cassetta*
Mezzaluna, *mezzalunn-a*
Midollo d'ossa, *mòula* - Midolla di zucca, *pansa de sùca*

Miele, *amê*
Milza, *minsa*
Minestrone, *minestron*
Mollica, *mòula de pan*
Mondine, V. Pelate.
Morena (pesce), *moinn-a*
Mortaio, *mortâi*
Mostacciuoli, *mataggiæ*
Muggine, *mùsao*
Murena, *moenn-a*

N

Nasello, *nasello*
Nastrini (sorta di pasta per minestra), *reginette*
Navoni, *navoìn*
Nespola, *nèspoa* - Nespola giapponese, *nèspoa do Giappon*
Nocciolo (osso di frutta), *osso*
Nocciolo (pesce), *pescio nisseua*
Nocciuola (frutto), *nisseua*
Noce, *noxe* - Noce premice, *noxe sciacchela* - Noce malescia, *noxe peia* - Noce moscada, *noxe moscâ*

O

Occhiate (pesci), *euggiäie*
Odore, *odô*
Oliera, *portêuio*
Olio, *êuio*
Olive, *oive* - Olive acconce, *oive acconçæ* - Olive in salamoia, *oive in sâ*
Ombrina, *ombrinn-a*
Orate, *oae*
Origano, *cornabûggia*
Ortolani (uccelli), *nottuèn*
Ostrica, *ostrega*

P

Padella, *poëla*
Palamita, *pämia*
Paletta, *paèta*
Panare, *impanâ*
Pancetta, *cimma*
Pancotto, *panchêuto*
Pane, *pan* - Pane bianco, *pan gianco* - Pane bigio, *pan neigro* - Pan raffermo, *pan pôso* - Pane azzimo, *pan sensa crescente* - Pane lievito, *pan cö crescente* - Pane grattugiato, *pan grattôu*
Paniccia, *panissa*
Panna o fior di latte, *cremma*
Paraghi, *pägai*
Pasticcini, *cobeletti*
Pasticcio, *pastisso* - Pasticcio caldo, *patescio*
Pastinache, *bastonagge*
Patate o pomi di terra, *patatte*
Pelate, *piæ*
Pellicola, *lûggio*
Pentola, *pignatta*
Pepaiuola, *pevèa*
Pepe, *pèvie*
Peperone, *pevron*
Pera, *pei*
Pernice, *pernixe*
Pesca, *pèrsego* - Pesca duracina, *pèrsego taccalosso* - Pesca spiccatoia, *pèrsego spartilosso*
Pesce, *pescio* - Pesce salato, *pescio sabn* - Pesce sott'olio, *pescio in te l'êuio* - Pesce carpionato, *pescio a scabeccio* - Pesce secco, *pescio dissecòn* - Pesce cappone, *pescio cappon* - Pesce prete, *pescio prævve* - Pesce spada, *pescio spâ*
Pesciaiuola, *pesciaièua*
Pettirossi, *peccetti*
Pezzo di vitella, *roccio de vitella*
Piatto, *tondo*
Piccioni, *piccioìn*
Picciuolo delle frutta, *peigollo*
Pignatta, V. Pentola
Pinocchio, *pignêu*
Pisello, *poiscio*
Pistacchi, *festecchi*

Polpa, *porpa*
Polpette, *porpette*
Polpi, *pòrpi*
Pomidoro, *tomata*
Popone, *meion; romaniata*
Poppa, *tetinn-a*
Portata, *missa*
Posatura, *zutta*
Presciutto, *prezutto*
Prezzemolo, *porsemmo*
Prugne, *brignöin*

Q

Quagliare, *prèndise*
Quagliata, *prescinsèua*
Quaglie, *quaggie*
Quaglio, *quäggetto*

R

Radicchio, *radiccetta*
Radiche, *radicce*
Radimadia, *rasccetta de meisoa*
Ragno (pesce), *loazzo*
Ramolacci, *armoasse*
Rancidezza, *rànçio*
Rancido, *rançio* - Essere rancido, *avèi o rançio* - Divenir rancido, *piggià o rançio*
Rape, *rave*
Raperonzoli, *ramponzi*
Ravanelli, *ravanètti*
Ravioli, *ravièu*
Riccio marino, *zin*
Ricotta, *rechèutto*
Rimestare, *remesciâ*
Rinvenire, *revegnì*
Ripieno, *farçio*
Riscaldare, *rescadì*
Rognone, *rognon*
Rosa, *rêusa* - Rosa gallica, *rêusa moscaiatta*
Rosmarino, *romanin*
Rossetti (pesci), *roscetti*
Rotella da ravioli, *roéta*
Ruca, *rìcoa*

S

Salamoia, *sarmoia*
Salare, *saä, salâ*
Salato, *saòu*
Sale, *sâ* - Zollino di sale, *motto de sâ*
Salmone, *sermon*
Salsa, *sarsa*
Salsiccia, *lùganega, sùsissa*
Salsiera, *sarsèa*
Salvastrella, *pimpinella*
Salvia, *sarvia*
Santoreggia, *santorin*
Sapore, *savô*
Saporito, *savoïo*
Saraghi, *sàgai*
Sardelle, *sardenn-e*
Scariola, *scarolla*
Schienali, *fietti*
Sciacquare, *arrùxentâ*
Sciroppo, *scioppo*
Scodella, *xatta*
Scorzonera, *scorzonèa*
Scotitoio, *scuòu*
Scottare, *preboggì*
Secchia, *seggia*
Secchio, *rùxentâ*
Sedano, *sellao*
Sedimento, *zutta*
Semolino, *sèmoa*
Sermenti, *poäse da brùxâ*
Sfoglia di pasta, *crosta*
Sfogliata, *sfèuggiâ*
Sfogliatine, *sfèuggi*
Sgocciolare, *scoâ*
Sgomberi, *laxerti*
Siero, *schèuggia*
Sogliole, *lengue*
Sorbettiera, *carapigna*
Sorra, *pansètta*
Sparlotti, *sparlì*
Spezie, *spessie*
Spicchio, *gaèlo*
Spiedo, *spiddo*
Spina di pesce, *rœsca de mezo*

Spinaci, *spinassi*
Squame del pesce, *scaggie*
Staccio, *sïassu*
Steccare, *insteccà*
Stoccofisso, *stocchefiscio*
Stracotto, *ragô; strachêutto*
Stufato, *stüffòu*
Sugherelli (pesci), *sôi*
Sugo, *tocco*

T

Tacchino, *bibbin*
Tagliatartufi, *triffolèa*
Tagliatelli, *taggiæn*
Tagliere, *taggiòu*
Tartufi, *triffoli*
Tavola, *töa* - Tavola apparecchiata, *töa missa*
Tegame, Teglia, *tian*
Tegamino, *tianetto*
Terracrepolo, *rattalegua*
Testo, *cuvercio*
Tocchetto (In), *a buridda* - Pesce in tocchetto, *pescio a buridda*
Tonnina, *tonninn-a*
Torso o Torsolo delle frutta, *roziggio*
Tovaglia, *tovaggia*
Traggina, *aagna*
Tremola, *baltinetta*
Treppiede, *trèipè*
Triglia, *treggia*
Trucioli, *riççi da banchæ*
Tuorlo, *rosso d'êuvo*

U

Uccelletto, *oxelletto*
Umido, *umidu* - In umido, *a funzetto*
Uovarolo, *portêuve*
Uova, *êuve* - Uovo stantio, *êuvo pöso* - Uova a bere, *êuve da sciorbî* - Uova affogate, *êuve in camixa* - Uova sode, *êuve dûe*
Uovoli, *êuve de funzo rosso*
Uva, *uga* - Uva passola, *ughetta*

V

Vassoio, *cabarè*
Vermicelli (paste), *fidè*
Visciole, *iscioe*
Vitella, *vitèla*

Z

Zabaione, *sabaiòn*
Zafferano, *saffran*
Zampe o Zampetti, *zampin*
Zerri, *zerli*
Zibibbo, *zèbibo*
Zimino, *zemin*
Zucca, *sùcca* - Zucca candita, *sùccà*
Zuccheriera, *sùcchëa*
Zucchero, *sùccao* - Zucchero rosato, *sùccao rosòu*
Zucchini, *sùcchin*
Zuppa, *sùppa*
Zuppiera, *sùppëa*

INDICE

Prefazione . . . . . *Pag.* 3

Preparazioni per la conservazione delle sostanze alimentari.

1. Conservaz. del burro. *Pag.* 5
2. Conservazione delle uova » 6
3. Conservazione dei tartufi » 6
4. Disseccazione delle piante e dei legumi . . . » 7
5. Conservaz. del basilico » 7
6. Conservazione del prezzemolo e del cerfoglio » 8
7. Conservaz. dei carciofi » 8
8. Conservaz. degli sparagi » 8
9. Funghi secchi . . . » 9
10. Funghi in salamoia . » 9
11. Funghi sott'olio . . » 10
12. Funghi uovoli sott'olio » 11
13. Funghi nell'aceto . . » 11
14. Funghi uovoli nell'aceto » 12
15. Peperoni in aceto . *Pag.* 12
16. Cetriuoli in aceto . . » 12
17. Cipollini nell'aceto . » 13
18. Rape nell'aceto . . . » 13
19. Fagioletti conciati . . » 13
20. Melanzane conciate . » 14
21. Conserva di pomidoro » 14
22. Pomidori in salamoia . » 14
23. Acciughe e sardelle in salamoia . . . . . » 15
24. Pesci e piccoli funghi marinati . . . . . » 15
25. Conservazione del pesce » 16
26. Tonno sott'olio. . . » 16
27. Brodo in tavolette . » 17
28. Conservaz. delle frutta » 18

Sughi ed Intingoli per condimento.

29. Gran sugo . . . . » 18
30. Sugo per condire la minestra al brodo . . . » 19
31. Sugo per condir le pietanze 19
32. Sugo di vitella . . . » 19
33. Sugo di manzo . . . » 20
34. Sugo di stufato . . » 20
35. Sugo o consumato ridotto » 21
36. Intingolo di creste e di rognoni di gallo alla finanziera . . . . » 21
37. Sugo di pesce . . . » 22
38. Sugo di magro somigliante al grasso . . . . » 22
39. Intingolo di funghi . » 23
40. Intingolo di tartufi . » 23
41. Intingolo di pomidoro » 23
42. Intingolo di pomidoro con funghi . . . . . » 23
43. Sugo semplice di pomidoro 24
44. Sugo concentrato di pomidoro . . . . . » 24
45. Intingolo di noci . . » 24
46. Pesto d'aglio e basilico » 25

Salse e mostarde.

47. Salsa genovese . . . » 25
48. Salsa al passato di funghi » 25
49. Salsa bianca. . . . » 26
50. Altra salsa bianca . . » 26
51. Salsa pepata . . . » 26
52. Salsa piccante . . . » 27

53. Salsa piccante composta *Pag.* 27
54. Salsa maonese al grasso » 27
55. Salsa maonese al magro » 27
56. Salsa di scalogni . . » 28
57. Salsa di spinaci . . » 28
58. Salsa di pomidoro . » 28
59. Salsa di ravanelli . . » 29
60. Agliata piccante . *Pag.* 29
61. Acciugata . . . . » 29
62. Acciugata composta . » 29
63. Mostarda forte piccante » 29
64. Savore di noci . . . » 30
65. Salsa di senapa . . » 30
66. Marinata cotta . . . » 30

Guarnizioni.

67. Creste e rognoni di gallo » 31
68. Finanziera bruna . . » 31
69. Finanziera bianca . . » 32
70. Gelatina di carne . . » 32
71. Gelatina dorata . . . » 33
72. Gelatina bianca . . . » 33
73. Gelatina al limone . » 34
74. *Purée* di volatili . . » 34
75. *Purée* di patate . . » 34
76. *Purée* di piselli secchi » 35
77. *Purée* di lenticchie . » 35
78. *Purée* di fagiuoli . . » 35
79. Patate *maîchées* . . » 36
80. Spinaci al burro . . » 36
81. Spinaci alla crema . » 36
82. Sauer-kraut (*sancràot*) » 37
83. Guarnizione di cipolline » 37
84. Guarniz. di piccole patate » 37
85. Guarnizione di fagiuoli » 37
86. Guarnizione composta » 38

Brodi.

87. Norme generali sui brodi » 38
88. Brodo semplice di manzo » 39
89. Brodo colorato . . . » 39
90. Brodo al Liebig . . » 40
91. Brodo ristretto . . . » 40
92. Brodo ristretto più semplice 41
93. Brodo sostanzioso . . » 41
94. Brodo ottenuto in pochi minuti . . . . . » 41
95. Brodo di pesce . . . » 42
96. Brodo al magro somigliante al grasso . . . . » 42

Minestre e Zuppe di grasso.

97. Ravioli al brodo . . » 43
98. Lasagne fatte in casa al brodo . . . . . » 45
99. Paste al brodo . . » 46
100. Paste o riso al brodo e sugo 47
101. Paste o riso al brodo con battuto di basilico . » 47
102. Maccheroni al brodo composto . . . . . » 47
103. Maccheroni con trippa » 48
104. Riso alle erbe. . . » 48
105. Minestra verde . . » 49
106. Minestra di zucche e trippa 49
107. Minestra a palle dorate » 50
108. Minestra di pan grattugiato 50
109. Minestra d'orzo . . » 50
110. Semolino . . . . » 51
111. Zuppa con polpette . » 51
112. Zuppa verde . . . » 52
113. Zuppa di lattughe con uova 53
114. Zuppa di lattughe ripiene » 53
115. Altra zuppa di lattughe ripiene. . . . . » 54
116. Zuppa di cavoli ripieni » 54
117. Zuppa con crostini infarciti 55
118. Zuppa di spinaci . . » 55

Minestre e Zuppe di magro.

119. Pasta con *purée* di piselli . . . . *Pag.* 56
120. Riso con *purée* di piselli » 57
121. Riso o pasta con altre *purées*. . . . . » 57
122. Paste al brodo di pesce » 57
123. Riso ed erbe al brodo di pesce . . . . . » 57
124. Riso e cavoli al brodo di pesce . . . . » 58
125. Capellini al brodo di muggine . . . . . » 58
126. Riso all'uovo . . . » 59
127. Riso al latte . . . » 59
128. Riso e castagne . . » 59
129. Riso e castagne al latte » 59
130. Riso con arselle . . » 60
131. Altra maniera di fare il riso con arselle. . » 60
132. Riso con erbe (col *preboggion*) . . . *Pag.* 61
133. *Preboggion* alla crema » 61
134. Minestra composta . » 62
135. Minestrone con soffritto » 62
136. Minestrone con battuto » 63
137. Polenta al burro . . » 64
138. Polenta con cavoli . » 65
139. Pancotto . . . . » 65
140. Pancotto col pomidoro » 65
141. Semolino al burro . » 66
142. Zuppa al pomidoro . » 66
143. Zuppa alle uova . . » 66
144. Zuppa di lattughe alla crema . . . . . » 67
145. Zuppa di ceci . . . » 67
146. Zuppa di ceci con erbe » 68
147. Zuppa di fagiuoli . » 68
148. Zuppa al brodo di boldrò » 68

Minestre asciutte condite al grasso.

149. Risotto alla genovese » 69
150. Riso infarcito . . . » 70
151. Riso arrosto . . . » 70
152. Riso in cagnone . . » 71
153. Risotto all'uso di Milano » 71
154. Ravioli al sugo . . » 72
155. Ravioli con zucca al sugo » 73
156. Ravioli economici . » 74
157. Ravioli detti alla Siciliana . . . . . » 75
158. Tagliatelli al sugo . » 76
159. Tagliatelli verdi al sugo » 76
160. Tagliatelli gialli al sugo » 76
161. Maccheroni al sugo . » 77
162. Maccheroni arrosto . » 77
163. Maccheroni ripieni . » 77
164. Gnocchi al sugo . . » 78
165. Altri gnocchi al sugo » 79
166. Lasagne al sugo . . » 79
167. Piccagge al sugo . . » 79
168. Gasse al sugo . . . » 80
169. Corzetti stampati al sugo » 80
170. Corzetti alla Polceverasca 80
171. Coppetti al sugo . . » 81
172. Reginette al sugo . » 81
173. Polenta con tartufi . » 81
174. Polenta al sugo . . » 82
175. Batuffoli al sugo . . » 82

Minestre asciutte condite al magro.

176. Risotto al magro . . » 83
177. Ravioli di magro . . » 83
178. Tagliatelli col pesto . » 85
179. Tagliatelli al burro . » 85
180. Paste asciutte . . . » 85
181. Pasta con melanzane » 85
182. Pasta asciutta con fagiolini in erba . . . » 86

183. Maccheroni al burro *Pag.* 86
184. Gnocchi col pesto . » 86
185. Gnocchi al burro . » 86
186. Gnocchi dolci . . . » 86
187. Lasagne col pesto . » 87
188. Piccagge col pesto . » 87
189. Gasse col pesto . *Pag.* 87
190. Reginette al burro . » 87
191. Polenta arrosto con tartufi 88
192. Polenta arrosto con burro e formaggio . . . » 88
193. Batuffoli col pesto . » 88

Lessi di grasso.

194. Cappone a lesso . . » 89
195. Lesso di pollame. . » 89
196. Manzo a lesso . . . » 89
197. Vitella a lesso . . » 90
198. Lingua e guancia di vitella 90
199. Zampette e cotenne di maiale . . . . . » 91
200. Tacchino detto alla stirionna . . . . . » 91
201. Cappone alla stirionna » 91
202. Piccioni all'inferno . » 91
203. Pollastra all'inferno . » 92
204. Modo di accomodare i lessi . . . . . » 92

Lessi di magro.

205. Erbaggi a lesso . . » 93
206. Legumi a lesso . . » 94
207. Funghi uovoli freschi » 94
208. Patate a lesso . . . » 94
209. Ballotte . . . . . » 95
210. Pelate . . . . . » 95
211. Castagne secche lessate » 95
212. Pesci a lesso . . . » 95
213. Aliusta a lesso . . » 97
214. Lupicante a lesso . » 97
215. Baccalà a lesso . . » 97
216. Aringhe a lesso . . » 98
217. Salumi diversi a lesso » 98

Farinate.

218. Farinata in tegghia. » 98
219. Farinata bianca in tegghia . . . . . » 99
220. Farinata con lievito » 99
221. Farinata bianca . . » 100
222. Farinata bianca coll'uovo 100
223. Farinata di sagù . » 100
224. Farinata di tapioca » 101
225. Favetta . . . . » 101
226. Fecola di patate . » 101
227. Castagnaccio . . . » 101
228. Paniccia . . . . » 102
229. Paniccia fritta . . » 103
230. Paniccia arrosto. . » 103

Erbaggi, Funghi e Legumi.

231. Asparagi al burro . » 103
232. Asparagi all'olio . » 104
233. Intingolo di punte d'asparagi . . . . . » 104
234. Bietole alla salsa bianca » 104
235. Broccoli strascinati . » 104
236. Carciofi in fricassea » 105
237. Carciofi all'inferno . » 105
238. Carciofi in salmì . » 106
239. Carciofi all'umido con piselli . . . . » 106
240. Cardi al tegame. . » 107

241. Cardi al burro . *Pag.* 107
242. Carote al burro. . » 107
243. Carote alla casalinga » 107
244. Cavolfiori strascinati » 108
245. Cavolfiori stufati . » 108
246. Cavolfiori al formaggio » 108
247. Cipolle e zucchini in fricassea . . . . » 108
248. Fagiolini in erba alla salsa 109
249. Fagiolini in erba al burro 109
250. Fagiolini in erba al pomidoro . . . . » 109
251. Fagiolini in fricassea » 109
252. Fagiolini bianchi al pomidoro . . . . » 109
253. Fave in casseruola . » 110
254. Funghi uovoli a stufato » 110
255. Funghi morecci a stufato 110
256. Funghi morecci in umido 110
257. Funghi uovoli in fricassea 110
258. Funghi detti a funghetto » 111
259. Cappelle d'uovoli alla graticola. . . . . » 111
260. Cappelle d'uovoli al tegame . . . . . » 111
261. *Cappelle d'uovoli nella carta* . . . . . » 111
262. Lenticchie alla borghese » 112
263. Lenticchie al pomidoro . . . . *Pag.* 112
264. Melanzane a funghetto » 112
265. Navoni al tegame . » 113
266. Navoni all'agliata . » 113
267. Navoni al finocchio » 113
268. Patate a stufato. . » 113
269. Patate arrosto . . » 114
270. Patate *maîchées* . . » 114
271. Patate al burro . . » 114
272. Polpette di patate . » 114
273. Piselli alla borghese » 115
274. Piselli al lardo . . » 115
275. Pomidori . . . . » 115
276. Radiche o pastinache al finocchio . . . » 116
277. Sauer-kraut . . . » 116
278. Scorzonera alla salsa » 116
279. Scorzonera in umido » 116
280. Spinaci al magro con uova . . . . . » 116
281. Spinaci al magro . » 117
282. Spinaci all'olio . . » 117
283. Spinaci al burro . » 117
284. Spinaci alla crema . » 117
285. *Zucchini a funghetto* » 117
286. Zucchini in salmi . » 117
287. Zucchini all'uovo . » 118

Fritti di grasso.

288. Cervello . . . . » 118
289. Granelli . . . . » 119
290. Animelle (*Lacetti*) . » 119
291. Schienali (*Filetti*) . » 119
292. Coratella . . . . » 119
293. Fegato . . . . . » 119
294. Fritto misto . . . » 120
295. Stecchi. . . . . » 120
296. Stecchi alla Ledi . » 121
297. Stecchi alla crema . » 121
298. Costolette . . . . » 122
299. Costolette infarcite . » 123
300. Costolette d'agnello » 124
301. Costolette d'agnello croccanti . . . . . » 124
302. Costolette di pollastro » 124
303. Pollo . . . . . » 124
304. Piccioni . . . . » 125
305. Frittura d'agnellotti » 125
306. Frittura colla chiara di uova montata . . » 125
307. Fritt. di mollica con ripieno 126
308. Frittura con borraggini » 127
309. Granatine di riso . » 127
310. Carciofi infarciti. . » 128
311. Cialde o croccanti ripieni 129

Fritti di magro.

312. Frittura di pesce *Pag.* 130
313. Acciughe fresche . » 130
314. Sardelle fresche . . » 131
315. Sardelle salate . . » 131
316. *Sogliole* . . . . » 131
317. Naselli . . . . . » 131
318. Totani . . . . . » 132
319. Seppie . . . . . » 132
320. Polpi . . . . . » 132
321. Costolette di pesce . » 132
322. Baccalà . . . . . » 133
323. Stoccofisso . . . » 133
324. Pesci all'agliata . . » 133
325. Baccalà all'agliata . » 133
326. Pesci marinati . . » 134
327. Crostini di mare . » 134
328. Rane . . . . . » 134
329. Lumache . . . *Pag.* 134
330. Granatine di riso al magro 134
331. Funghi . . . . . » 135
332. Patate . . . . . » 135
333. *Mostacciuoli di patate* » 136
334. Spinaci . . . . . » 136
335. Fagiolini in erba . » 136
336. Scorzonera . . . » 136
337. Carciofi . . . . » 137
338. Cardi . . . . . » 137
339. Altro fritto di cardi » 137
340. Cavolfiore . . . . » 137
341. Zucchini . . . . » 138
342. Melanzane . . . . » 138
343. Frittura di crema . » 138
344. Frittura dolce . . » 138
345. Paniccia fritta . . » 139

Frittelle.

346. Frittelle di mele . » 139
347. Frittelle di pere . » 139
348. Frittelle di riso . . » 140
349. Altre frittelle di riso » 140
350. Frittelle di semolino » 140
351. Frittelle con salsiccia » 141
352. Frittelle ripiene di carne 141
353. Frittelle di borraggini » 142
354. Frittelle di baccalà . » 142
355. Frittelle di stoccofisso » 143
356. Frittelle di bianchetti » 143
357. Altre frittelle di bianchetti . . . . » 143
358. Frittelle di crema . » 143
359. Frittelle di spinaci alla crema . . . . » 143
360. Frittelle di zibibbo . » 144
361. Frittelle di farina di castagne . . . . » 144
362. Frittelle dolci con patate 144
363. Galletti di patate . » 145
364. Galletti di farina di ceci » 145

Umidi di grasso.

365. Agnello in fricassea » 145
366. Animelle con piselli » 145
367. Animelle alla casalinga » 146
368. Animelle alla carta. » 146
369. Anitra alle olive . » 147
370. Anitre selvatiche . » 147
371. Beccacce in salmì . » 147
372. Beccacce alla salsa con crostini . . . . » 147
373. Beccacce con tartufi » 147
374. Beccafichi al nido . » 148
375. Beefsteaks all'umido » 148
376. Beefsteaks in salsa . » 148
377. Cappone ai tartufi . » 149
378. Capriuolo . . . . » 149
379. Carciofi ripieni in camicia 149
380. Carciofi ripieni in teglia » 149
381. Cervo e daino . . » 150

382. Cinghiale ai tartufi *Pag.* 150
383. Coniglio in fricassea » 150
384. Coniglio alla salsa . » 150
385. Coratella al burro . » 151
386. Coratella alla borghese » 151
387. Costolette di vitella infarcite . . . . » 151
388. Costolette di vitella al sedano . . . . » 151
389. Costolette di carne sbattuta . . . . » 152
390. Costolette di castrato in casseruola . . . » 153
391. Costolette d'agnello al burro . . . . » 153
392. Costolette di pollo in umido . . . . » 153
393. Costolette di capriuolo alla salsa . . . » 154
394. Creste e fegati di pollo » 154
395. Fagiano alla salsa . » 154
396. Fagiano braciato . » 155
397. Fegato al burro . » 155
398. Fegato all'olio . . » 156
399. Fegato all'agliata . » 156
400. Fegato in stufato . » 156
401. Fegatelli o fegato fasciato 156
402. Polpette di fegato . » 157
403. Filetto di bue ai pistacchi 157
404. Granelli . . . . » 157
405. Lepre a stufato . . » 157
406. Lepre in agro-dolce » 158
407. Lepre in salmì . . » 158
408. Lepre in *civet* . *Pag.* 158
409. Lingua alle olive . » 159
410. Lingua fra due fuochi » 159
411. Ortolani al nido . » 160
412. Pernici alla salsa . » 160
413. Pernici fra due fuochi » 160
414. Pernici in salmì. . » 161
415. Piccioni alla borghese » 161
416. Piccioni con piselli » 162
417. Pollo in umido . . » 162
418. Pollo alle olive . . » 162
419. Pollo in fricassea . » 163
420. Fricassea di pollastri squisita . . . . » 163
421. Pollastro alla crema » 163
422. Pollastri all'arrabbiata » 164
423. Quaglie alla salsa . » 164
424. Ragù di carne . . » 164
425. Salmì . . . . . » 165
426. Salsicce in salsa bianca » 165
427. Stufato di castrato . » 166
428. Stufato con patate . » 166
429. Testa . . . . . » 167
430. Tordi alle olive. . » 167
431. Tordi in umido . . » 167
432. Trippa . . . . . » 167
433. Uccelletti in umido » 167
434. Uccelletti colla polenta » 168
435. Vitella con piselli . » 168
436. Altra maniera per fare la vitella con piselli » 168
437. Vitella in fricassea . » 169
438. Zampetti . . . . » 169

Umidi di magro.

439. Pesci diversi in umido » 169
440. Pesci in tocchetto (*buridda*) . . . . » 170
441. Pesci al cartoccio . » 171
442. Acciughe fresche al tegame . . . . . » 171
443. Sardelle al tegame . » 171
444. Storione alla salsa . » 171
445. Tonno alla salsa . » 172
446. Palamita alla salsa . » 172
447. Pesce cappone alla salsa » 172
448. Sogliole al piatto . » 172
449. Triglie al tegame . » 173
450. Triglie al pomidoro » 173
451. Triglie alla salsa . » 173
452. Triglie coi capperi. » 174
453. Nasello con piselli . » 174
454. Nasello in umido . » 174

455. Ombrina in umido *Pag.* 174
456. Stoccofisso in tocchetto » 174
457. Stoccofisso alla marinaresca . . . . » 175
458. Stoccofisso in zimino » 175
459. Seppie in zimino . » 175
460. Altra maniera di fare le seppie in zimino . » 176
461. Baccalà di famiglia. » 176
462. Baccalà in agro-dolce *Pag.* 176
463. Arselle a stufato . » 177
464. Arselle all'uovo . . » 177
465. Datteri di mare a stufato . . . . . » 178
466. Trota coi tartufi . » 178
467. Trota alla Genovese » 178
468. Lumache in zimino » 178
469. Cacimperio . . . » 179

Vivande ripiene.

470. Galantina di pollanca o cappone . . . . » 179
471. Pollo ripieno . . » 180
472. Tordi infarciti . . » 181
473. Pancetta ripiena . » 181
474. Pancetta ripiena economica . . . . . » 182
475. Vitella ripiena a pasticcio . . . . » 182
476. Vitella ripiena arrosto » 183
477. Bracioline ripiene (*Tomaxelle*) . . . » 184
478. Polpette al sugo . » 185
479. Costolette infarcite . » 185
480. Acciughe ripiene . » 185
481. Baccalà ripieno . . » 185
482. Zucchini ripieni . . » 186
483. Cipolle ripiene . . » 186
484. Cipolle ripiene con tonno 187
485. Cipolle ripiene con vitello . . . . . » 187
486. Funghi rossi ripieni » 187
487. Altra ricetta per funghi ripieni . . . . » 188
488. Funghi ripieni al magro » 188
489. Melanzane ripiene . » 189
490. Carciofi ripieni . . » 189
491. Cardi ripieni . . . » 190
492. Pomidori ripieni . » 190
493. Patate ripiene . . » 191
494. Polpettone di zucca » 191
495. Polpettone di patate » 192
496. Polpettone di melanzane 192
497. Polpettone di cardi » 192

Arrosti di grasso.

498. Agnello pasquale . » 192
499. Allodole allo spiedo » 193
500. Anitra arrosto . . » 193
501. Arnioni di vitella alla graticola. . . . . » 193
502. Arrosto di daino, di cervo e di capriolo . . » 194
503. Beccacce arrosto . » 194
504. Beccacce arrosto con tartufi . . . . » 194
505. Beccacce allo spiedo » 195
506. Beccaccini allo spiedo » 195
507. Beccafichi arrosto . » 195
508. Beefsteaks . . . » 196
509. Braciuole alla carta » 196
510. Cappone allo spiedo » 197
511. Cappone arrosto in casseruola . . . . » 197
512. Cinghiale alla cacciatora 197
513. Cinghiale arrosto . » 197
514. Coniglio arrosto . » 198
515. Cosciotto di castrato » 198
516. Costolette di maiale » 198
517. Costolette di maiale marinate . . . . » 198
518. Costolette di montone » 198

519. Fagiano allo spiedo *Pag.* 199
520. Filetto di manzo lardellato 199
521. Filetto di vitella lardellato 199
522. Lepre allo spiedo . » 200
523. Lepre alla cacciatora » 200
524. Maiale al forno . . » 200
525. Manzo arrosto in casseruola . . . . » 201
526. Manzo allo spiedo . » 201
527. Manzo all'arrabbiata » 201
528. Manzo alla moda . » 202
529. Merli arrosto . . » 202
530. Oca arrosto . . . » 202
531. Ortolani arrosto in casseruola . . . . » 203
532. Ortolani allo spiedo » 203
533. *Pernici allo spiedo*. » 203
534. Pernici in casseruola » 203
535. Pettirossi arrosto *Pag.* 204
536. Piccioni allo spiedo » 204
537. Piccioni arrosto in casseruola . . . . » 204
538. Pollastri allo spiedo » 204
539. Pollo arrosto in casseruola 205
540. Quaglie allo spiedo » 205
541. *Quaglie arrosto in casseruola* . . . . » 205
542. Starne arrosto . . » 205
543. Tacchino allo spiedo » 206
544. Tordi allo spiedo . » 206
545. Tordi arrosto in casseruola . . . . . » 206
546. Vitella arrosto in casseruola . . . . » 207
547. *Vitella allo spiedo* . » 207
548. Vitella arrosto con sugo » 207

Arrosti di magro.

549. Pesci arrosto al tegame » 207
550. Pesci alla graticola » 208
551. Storione alla graticola » 208
552. Tonno alla graticola » 208
553. *Tonno arrosto con marinaggio* . . . . » 208
554. Anguilla allo spiedo » 209
555. Anguilla arrosto con marinaggio . . . . » 209
556. Baccalà arrosto al tegame 209
557. Baccalà alla graticola » 209
558. Baccalà *arrosto con marinaggio* . . . . » 210
559. Lumache alla graticola » 210

Insalate.

560. Cappon magro . . » 210
561. Aliusta con insalata » 212
562. Giardiniera . . . » 212
563. Insalate crude . . » 213
564. Condimento delle insalate 213
565. Insalata composta . » 214
566. Lattuga con uova sode » 214
567. Cetriuoli in insalata » 214
568. Funghi uovoli in insalata 214
569. Pinzimonio . . . » 215
570. Capponata . . . » 215
571. Carne in insalata . » 215

Uova e Frittate.

572. Uova affogate . . » 216
573. Uova al piatto . . » 216
574. Uova al sugo di pomidoro 216
575. Uova sbattute alla salsa » 217
576. Uova alla salsa di gamberi 217
577. Uova affrittellate . » 217
578. Uova sode . . . » 218
579. Uova sode alla salsa » 218
580. Uova a bere . . . » 218
581. Frittata . . . . » 218

582. Frittata di famiglia *Pag.* 219
583. Frittata con presciutto » 219
584. Frittata di funghi . » 219
585. Frittata di rossetti *Pag.* 220
586. Frittata di carciofi . » 220
587. Frittate diverse di erbaggi 220

Torte e Focacce.

588. Torta sfogliata con uccelletti . . . . » 221
589. Torta pasqualina . » 222
590. Torta alla cappuccina » 224
591. Torta di cipolle. . » 224
592. Torta di riso . . » 225
593. Torta di spinaci . » 225
594. Torta di funghi . . » 225
595. Torta di zucca . . » 226
596. Torta di carciofi . » 226
597. Focaccia all'olio con salvia. . . . . » 227
598. Focaccia all'olio . » 228
599. Focaccia di farina di castagne . . . . » 228
600. Focaccette di castagne » 228

Pasticci e Budini.

601. Pasticcio di pasta sfogliata . . . . . » 228
602. Pasticcio di carne . » 229
603. Pasticcio di maccheroni » 230
604. Pasticcio di magro . » 231
605. Pasticcio dolce di frutta » 232
606. Pasticcio dolce di latte » 233
607. Budino biancomangiare » 233
608. Budino di latte alle mandorle . . . . . » 234
609. Budino di latte e cioccolato 235
610. Budino col semolino al rhum . . . . . » 235
611. Budino dolce di patate » 236
612. Budino di spinaci . » 236
613. Plum-pudding . . » 237

Preparazioni di frutta, Marmellate e Sciroppi.

614. Confettura di pesche » 238
615. Confettura di albicocche » 239
616. Confettura di prugne » 239
617. Confettura di fragole » 239
618. Confettura di lamponi » 239
619. Marroni al rhum . » 240
620. *Marrons glacés* . » 240
621. Pesche ripiene cotte al burro. . . . . » 240
622. Pesche ripiene cotte al vino . . . . . » 241
623. Pesche ripiene al zabaione 241
624. Ciliege all'acquavite » 241
625. Marmellata di mele » 242
626. Marmellata di pere. » 243
627. Marmellata di albicocche 243
628. Marmellata di prugne » 244
629. Marmellata di fragole » 244
630. Mamellata di marroni » 244
631. Sciroppo di amarasche » 244
632. Sciroppo di limone » 245
633. Sciroppo di lamponi » 245
634. Sciroppo di fragole » 246
635. Sciroppo di mele . » 246
636. Sciroppo di pesche » 246
637. *Pesche sciroppate* . » 247
638. Pere sciroppate . . » 247
639. Mele sciroppate . . » 247
640. Prugne secche sciroppate 247
641. Zucchero rosato . » 248

Latticini e Dolci diversi.

642. Panna montata . *Pag.* 248
643. Latte alla crema . » 248
644. Crema al cioccolato » 249
645. Crema ai pistacchi . » 249
646. Crema alla fragola . » 249
647. Crema al rosolio . » 250
648. Crema composta . » 250
649. Zabaione . . . . » 250
650. Spumanti di cioccolato » 251
651. Risiny . . . . . » 251
652. Croccante di mandorle » 252
653. Croccante di pinocchi » 252
654. Ciambelle di pasta di mandorle . . . » 252
655. Pinocchiate . . . » 253
656. Pan dolce . . . . » 253
657. Torta di pasta frolla con marmellata . . . » 254
658. Torta di pasta sfogliata con marmellata *Pag.* 255
659. Torta di pasta frolla con crema . . . . » 255
660. Torta di pasta sfogliata con crema . . . » 255
661. Ravioli dolci . . . » 256
662. Altra ricetta per fare i ravioli dolci . . » 257
663. Sfogliatine con zucca candita . . . . » 257
664. Sfogliatine con marmellata . . . . . » 258
665. Pasticcini con marmellata 258
666. Pasticcini con crema » 258
667. Pasticcini con frutta sciroppate . . . . » 259
668. Meringhe . . . . » 260

Gelati.

669. Istruzioni generali per fare i gelati . . » 260
670. Gelato di limone . » 262
671. Gelato di arancia . » 262
672. Gelato di albicocche » 263
673. Gelato di pesche . » 263
674. Gelato di fragole . » 263
675. Gelato di lamponi . » 263
676. Gelato di visciole . » 263
677. Gelato di ananasso . » 264
678. Gelato di panna alla vaniglia . . . . . » 264
679. Gelato di panna alla cannella . . . . . » 264
680. Gelato di panna al caffè » 264
681. Gelato di panna al pistacchio . . . . » 265
682. Gelato di panna alle mandorle . . . » 265
683. Gelato di panna al cioccolato . . . . » 265
684. Gelato di cioccolato » 266
685. Zabaione gelato . . » 266
686. Gelato al rhum . . » 266

Punch e Liquori.

687. Punch . . . . . » 267
688. Rosolii a freddo . » 267
689. Alkermes . . . . » 268
690. Maraschino . . . » 268
691. Anisetto . . . . » 269
692. Vespetro . . . . » 269
693. Perfetto Amore . . » 269
694. Ginepro . . . . » 270
695. Curaçao . . . . » 270
696. Liquore di lamponi » 270

Elenco italiano-genovese dei vocaboli attinenti alla cucina . » 271

BIBLIOTECA CASTROLUCA
A.M.S.A.S.
ACADEMIA SABELLA